BOMANN®

KÜCHENMASCHINE KM 385 CB

Keukenmachine • Robot de cuisine • Robot de cocina
Robot da cucina • Kitchen machine • Urządzenie kuchenne • Konyhai robotgép
Кухонний комбайн • Кухонний комбайн • ماكينة المطبخ



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



DEUTSCH

Inhalt

NEDERLANDS

Inhoud

FRANÇAIS

Sommaire

ESPAÑOL

Indice

ITALIANO

Indice

ENGLISH

Contents

JĘZYK POLSKI

Spis treści

MAGYARUL

Tartalom

YKPAÏHCBKA

Зміст

РУССКИЙ

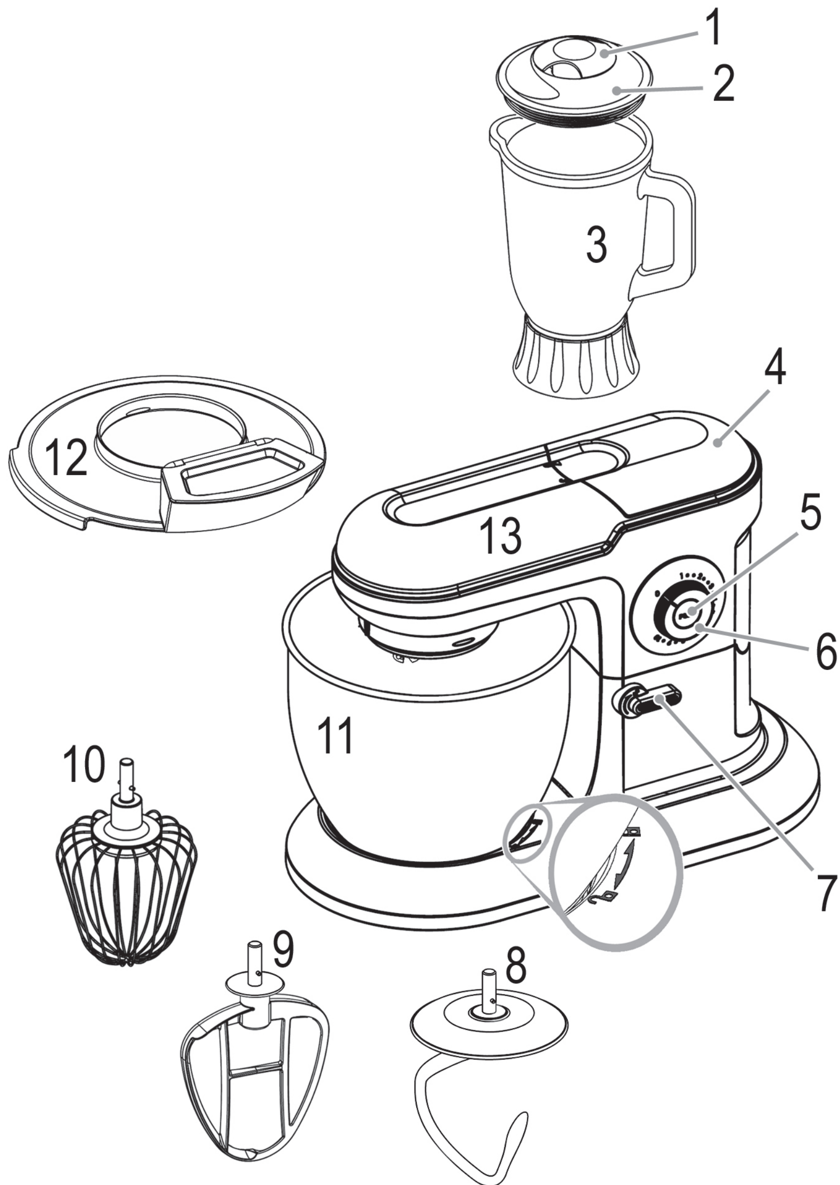
Содержание

العربية

المحتويات

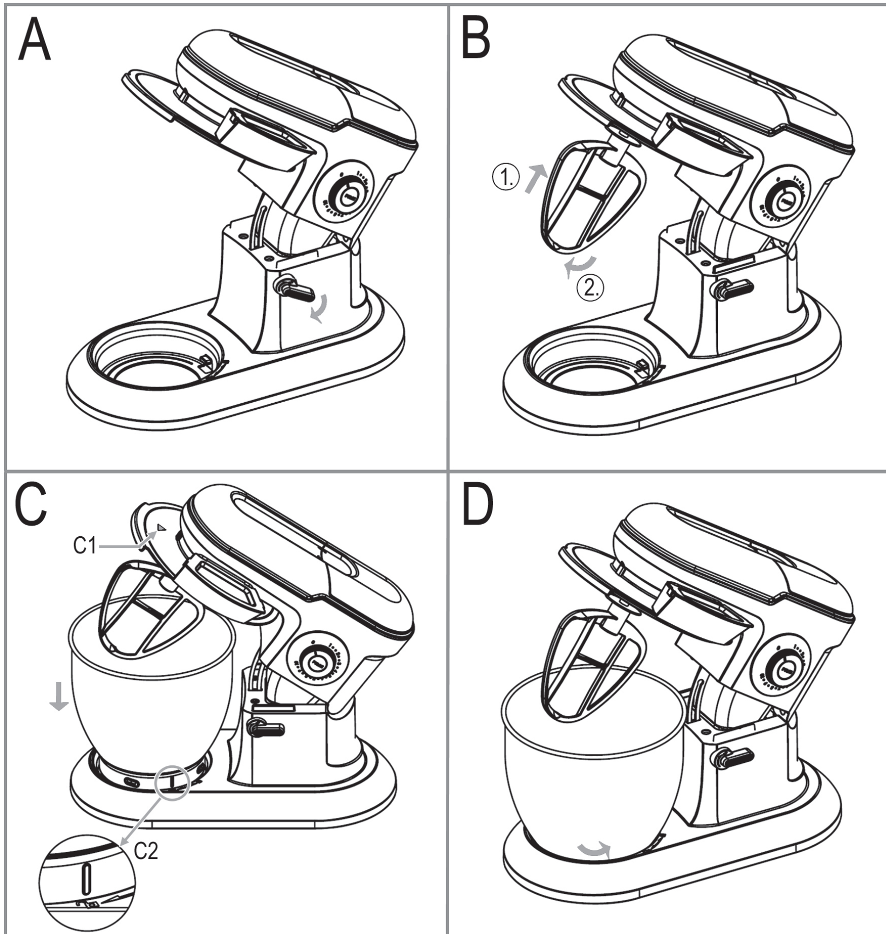
Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obłsugi • A kezelőelemek áttekintése
Огляд елементів управління • Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



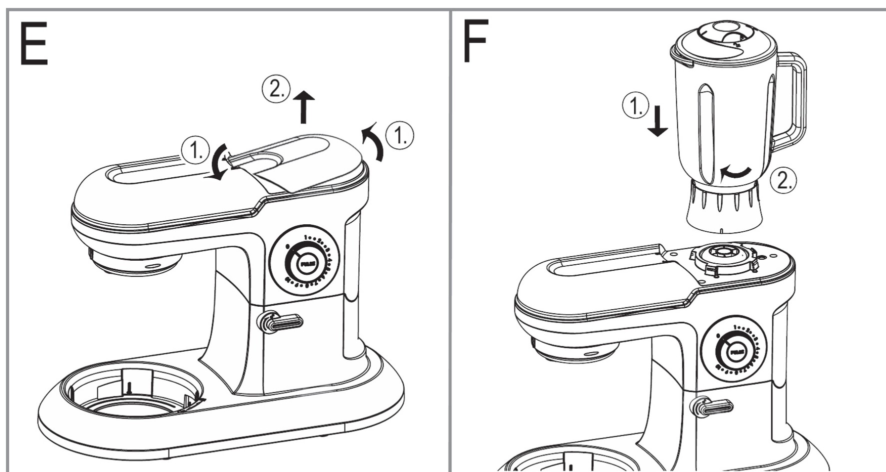
Abbildungen A - D

Figuren A - D • Figures A - D
Figuras A - D • Figure A - D • Figures A - D
Rysunki A - D • A – D. ábrák
Малюнки A - D • Рис. A - D • D - A الأشكال



Abbildungen E und F

Figuren E en F • Figures E et F
Figuras E y F • Figure E ed F • Figures E and F
Rysunki E i F • E. és F. ábrák
Малюнки E та F • Рис. E и F • F و E الشكلان



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG:**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Die Messer im Mixgefäß sind scharf.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhal-ten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensori-schen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüg-lich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠ ACHTUNG:

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Verarbeiten Sie mit der Maschine nur Lebensmittel.
- Der Missbrauch zu anderen Zwecken kann Verletzungen zur Folge haben.

Übersicht der Bedienelemente

1 Verschluss der Nachfüllöffnung
2 Deckel Mixgefäß mit Nachfüllöffnung
3 Mixgefäß
4 Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb
5 PULSE Taster
6 Drehregler
7 Hebel zum Senken/Heben des Arms
8 Knethaken
9 Rührhaken
10 Schneebesen
11 Rührschüssel
12 Spritzschutz
13 Schwenkbarer Arm

Vorbereitung

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Bedienung Knetmaschine

ACHTUNG:

- Betätigen Sie **nie** den Hebel (7), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß kippt.
- Benutzen Sie die Knetmaschine **nie** mit aufgesetztem Mixgefäß.

HINWEIS:

Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb ohne Abdeckung für den Mixantrieb.

Sofern Sie zuvor den Mixer benutzt haben, decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der **Sicherheitsabdeckung** ab: Setzen Sie die Markierung ◀ am Symbol 🔓 an. Drehen Sie die Abdeckung in Richtung des Symbols 🔒.

Für die Montage der Knetmaschine beachten Sie auch die Abbildungen A bis D.

1. Drücken Sie den Hebel (7). Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position.
2. Wenn Sie den Spritzschutz benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an. Die Pfeilmarkierung (C1) muss auf die Stirnseite zeigen.
3. Setzen Sie ein Werkzeug an der Welle an. Der Splint in dem Werkzeug passt in die Welle.
4. Schieben Sie das Werkzeug mit leichtem Druck in die Welle und drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn.
5. **Rührschüssel:** Beachten Sie die Markierung C2. Setzen Sie diese Markierung am Symbol 🔓 an.
6. Drehen Sie die Rührschüssel in Richtung des Symbols 🔒.
7. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
8. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf „0“ steht.
9. Drücken Sie den Hebel (7), um den Arm zu senken. Sie müssen nun von oben auf den Arm drücken, bis er in der untersten Position einrastet.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Steckdose.
11. Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge
Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1-4	max. 2 kg
Mittelschwere Teige (z. B. Crêpes- oder Rührteig)	Rührhaken	6-8	max. 4 kg
Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)	Schneebesen	8-10	min. 200 ml max. 1 l
Intervall (z. B. unterheben von Biskuit, Eischnee)	Schneebesen	PULSE	max. 2 kg

HINWEIS:

- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 5 Minuten abkühlen.
- **PULSE**: Schalten Sie den Motor kurzzeitig auf höchste Geschwindigkeit, indem Sie diesen Taster während des Betriebs drücken.

Betrieb unterbrechen

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie den Drehregler immer auf „0“, wenn Sie die Arbeit unterbrechen wollen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel (7) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.
- Der Motor schaltet wieder ein, sobald Sie den Schwenkarm wieder senken!

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „0“. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den Hebel (7) nach unten, der Arm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Werkzeug.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) Stufe 3 - 4

Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker,
1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier,
500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubreitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 2, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200°, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100 g Rosinen oder 100 g Nüsse oder 100 g geriebene Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen — Stufe 1 - 2

Zutaten:

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz. Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd: Ober- und Unterhitze 200-220° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit:	30-40 Minuten

Schokoladencreme — Stufe 5 - 6

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50-60 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen.
Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen, oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 5-6 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Bedienung Mixer

⚠ **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.

⚠ **ACHTUNG:**

- Betätigen Sie **nie** den Hebel (7), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß kippt.
- Betreiben Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
- Das Glas kann bei zu hohen Temperaturen springen! Füllen Sie keine Flüssigkeiten über 60 °C ein.
- Überfüllen Sie das Mixgefäß nicht! Füllen Sie maximal 1000 ml (Obst und Flüssigkeit) ein.
- Schaum braucht viel Volumen. Reduzieren Sie die Füllmenge bei Flüssigkeiten, die stark schäumen.
- Halten Sie während des Betriebs eine Hand auf den Deckel.
- Der Mixer ist nicht dazu geeignet, harte Speisen wie z. B. Eiswürfel, Muskatnüsse oder Blockschokolade zu zerkleinern.
- Schneiden Sie das Mixgut vorher in kleine Stücke.

Für die Montage des Mixgefäßes beachten Sie auch die Abbildungen E und F.

1. Geben Sie die zerkleinerten Mixzutaten und die Flüssigkeit in das Mixgefäß.
2. Drücken Sie den Deckel fest auf das Mixgefäß.
3. Verschließen Sie die Nachfüllöffnung mit dem Verschluss: Setzen Sie die Markierung ▌ des Verschlusses am Symbol 🔓 an. Drehen Sie den Verschluss in Richtung des Symbols 🔒.
4. Kontrollieren Sie, ob der Drehregler auf „0“ steht.
5. Stellen Sie sicher, dass der Arm abgesenkt und eingerastet ist.
6. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung vom Mixantrieb: Drehen Sie die Markierung ◀ der Abdeckung in Richtung des Symbols 🔓.

DEUTSCH

7. Stellen Sie das Mixgefäß auf die Antriebswelle des Mixantriebs. Beachten Sie die Markierung am Sockel des Mixgefäßes. Setzen Sie die Markierung am Symbol an. Drehen Sie das Mixgefäß in Richtung des Symbols.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Steckdose.
9. Wählen Sie die Geschwindigkeit 9 oder 10.

HINWEIS:

- **Kurzzeitbetrieb**: Betreiben Sie das Gerät beim Mixen nicht länger als 1 Minute. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 5 Minuten abkühlen.
- **Um Zutaten nachzufüllen**, schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie den Verschluss oder den Deckel. Setzen Sie den Betrieb nur mit aufgesetztem Deckel und geschlossener Nachfüllöffnung fort.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Drehregler auf „0“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Entnehmen Sie das Mixgefäß.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
6. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab.

WICHTIGER HINWEIS:
Bewahren Sie Zitrussäfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Messer im Mixgefäß sind scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr**!



ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

Motorgehäuse

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Rührschüssel, Knet- und Rührwerkzeuge

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Mixgefäß, Deckel und Verschluss

HINWEIS: Vorreinigung
Füllen Sie das Mixgefäß zur Hälfte mit Wasser und drehen Sie den Schalter für ca. 10 Sekunden auf Stufe 10. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie das Mixgefäß ab.
- Reinigen Sie die Teile in einem Spülbad von Hand.
- Trocknen Sie alles anschließend, bevor Sie die Teile wieder montieren.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 82 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell: .... KM 385 CB
Spannungsversorgung: .... 220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme: .... 1200 W
Schutzklasse: II
Kurzzeitbetrieb: .... 5 Minuten
Nettogewicht: .... 2,35 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KM 385 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts.
   Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.
Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

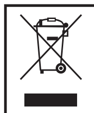
Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ‘s, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwjzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen:

 **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

 **LET OP:**
Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

 **OPMERKING:** Duidt op tips en informatie voor u.

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

 **WAARSCHUWING!**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

 **WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**

- Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten.
- Raak geen bewegende delen aan.
- De messen in de mengeenheid zijn scherp.
- Vóór het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten.
- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor **het gebruik van het apparaat** in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.

⚠ LET OP:

Dompel het apparaat niet in water om het schoon te maken. Volg de instructies zoals vermeld in het hoofdstuk "Reiniging".

- Bewerk geen veiligheidsschakelaars.
- Verwerk alleen voedingsmiddelen met dit apparaat
- Verkeerd gebruik van het apparaat voor andere doeleinden kan letsel veroorzaken.

Overzicht van de bedieningselementen.

1 Dop van de vulopening
2 Deksel van mengeenheid met vulopening
3 Mengeenheid
4 Beschermkap voor de motor van de mixer
5 PULSE knop
6 Bedienings knop
7 Handel om de arm omhoog/omlaag te bewegen
8 Kneedhaak
9 Menghaak
10 Garde
11 Mengkom
12 Beschermkap
13 Wartelarm

Voorbereiding

- Haal het toestel en alle accessoires uit de doos.
- Om alle eventuele productieresiduen te verwijderen, alle accessoires schoonmaken, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging", voor u het toestel voor het eerst in gebruik neemt.

Elektrische aansluiting

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.

Werking kneedmachine

⚠ LET OP:

- Activeer **nooit** de hendel (7) als u de mengeenheid heeft aangesloten! De mengeenheid zal omvallen.
- Gebruik **nooit** de kneedmachine met de mengeenheid aangesloten.

OPMERKING:

Een veiligheidsschakelaar voorkomt de werking zonder de beschermkap voor de motor van de mixer.

Als u de mixer heeft gebruikt, dient u de motoras van de motor van de mixer te bedekken met de **beschermkap**: de ◀ markering en het 🔓 symbool moeten op één lijn staan. Draai de beschermkap in de richting van het 🔒 symbool.

Raadpleeg tevens de figuren A tot D voor het monteren van de kneedmachine.

1. Druk op de hendel (7). Zet de wartelarm handmatig in de bovenste stand.
2. Als u de beschermkap nodig heeft, bevestig deze nu van onder af aan de wartelarm. De pijl (C1) moet naar de voorkant van de wartelarm wijzen.
3. Bevestig een hulpstuk aan de aandrijfas. De splitpen in het hulpstuk past precies in de aandrijfas.
4. Duw het hulpstuk met lichte druk in de aandrijfas en draai het tegen de klok in.
5. **Mengkom:** raadpleeg de C2 markering. Beweeg deze markering naar het symbool.
6. Draai de mengkom in de richting van het symbool.
7. Plaats uw ingrediënten in de mengkom.
8. Controleer of the bedieningsknop op “0” staat.
9. Druk op de hendel (7) om de arm te laten zakken. U moet van bovenaf op de arm drukken tot deze in de laagste stand vergrendelt.
10. Steek de stekker in een getest stopcontact.
11. Selecteer de snelheid met behulp van de onderstaande tabel.

Tabel Deegsoorten En Hulpstukken

Deegtype	Hulpstuk	Instelling	Gewicht
Zwaar deeg (bijv. brood of korstdeeg)	Kneedhaak	1-4	max. 2 kg
Middelzwaar deeg (bijv. pannenkoeken of cake)	Menghaak	6-8	max. 4 kg
Licht deeg (bijv. slagroom, eiwit, pudding)	Garde	8-10	min. 200 ml max. 1 l
Interval (bijv. licht mengen bladerdeeg, eiwit)	Garde	PULSE	max. 2 kg

OPMERKING:
- **Korte werkingsduur:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten voor zwaar deeg. Laat het daarna 5 minuten afkoelen.
- **PULSE:** Schakel de motor kort naar de hoogste snelheidsinstelling door op de knop te drukken tijdens de werking.

Onderbreken van de werking

WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!
- Stel de bedieningsknop altijd in op “0” als u de procedure wilt onderbreken.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het hulpstuk wilt verwisselen.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen!
- Als u tijdens de werking de handel (7) beweegt om de arm omhoog te halen, zal de motor door de veiligheid-schakelaar uitschakelen.
- De motor gaat weer aan zodra u de wartelarm weer naar beneden duwt!

Stop Gebruik En Verwijderen Kom
- Stel de bedieningsknop in op “0” na gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Druk de hendel (7) naar beneden zodat de arm omhoog komt.
- Verwijder het hulpstuk.
- Draai de mengkom een klein stukje in de richting van de klok en verwijder hem.
- Maak het deeg los met een spatel en haal het uit de mengkom.
- Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.

Aanbevolen recepten

Gerezen Deeg (Basisrecept) Snelheid stand 3-4

Ingrediënten:

250 gr zachte boter of margarine, 250 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citroenbakpoeder, 1 slufje zout, 4 eieren, 500 gr tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/8 liter melk.

Bereiding:

Doe de tarwebloem met de andere ingrediënten in de mengkom. Meng met de menghaak gedurende 30 seconden op stand 1, en vervolgens ongeveer 3 minuten op stand 3. Vet een bakblik in of doe er bakpapier in. Doe het beslag in het bakblik en bak het. Test de cake voordat u hem uit de oven neemt door er in het midden een satéprikker in te steken. Als het beslag niet meer aan de prikker plakt is de cake gaar. Kiep de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

Sleuf:	2
Temperatuur:	Elektrische oven: boven- en onderwarmte 175-200°, gasoven: stand 2-3
Baktijd:	50-60 minuten

U kunt dit recept aanpassen aan uw smaak, bijv. door het toevoegen van 100 gr. Rozijnen of 100 gr noten of 100 gr chocoladehagelslag. Uw verbeelding kent geen grenzen.

Lijnzaadrolletjes Snelheid stand 1 - 2

Ingrediënten:

500-550 gr tarwebloem, 50 gr lijnzaad, 3/8-liter water, 1 blokje gist (40 gr), 100 gr magere kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout. Voor afstrijken: 2 eetlepels water

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8-liter lauw water. Doe het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom. Kruimel hier de gist in, en voeg de kwark toe. Meng het goed met de kneedhaak op stand 2. De gist dient volledig opgelost te zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed op stand 1, en schakel daarna naar stand 2 en meng gedurende 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een

NEDERLANDS

warme plaats 45-60 minuten rijzen. Kneed opnieuw, neem de mengkom uit en vorm 16 broodrolletjes van het deeg. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats hier de rolletjes op en laat ze 15 minuten rijzen. Strijk ze af met lauw water en bak ze.

Conventionele oven:

Sleuf:	2
Temperatuur:	Elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220° (Verwarm 5 minuten voor), Gasoven: stand 2-3
Baktijd:	30-40 minuten

Chocoladecrème Stand 5-6

Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 g halfzoete chocoladeglazuur, 3 eieren, 50-60 g suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanille suiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladehagel.

Bereiding:

Sla in de mengkom de slagroom stijf met de garde, haal de kom weg en bewaar op een koele plaats.
Smelt de chocoladeglazuur volgens de instructies op de verpakking 3 minuten in de magnetron op 600 W. Klop ondertussen in de mengkom met de garde de eieren, suiker, vanille suiker, cognac of rum en zout tot een schuim. Voeg de gesmolten chocoladeglazuur toe en meng gelijkmatig op stand 5-6. Houd iets van de slagroom apart voor de garnering. Voeg de overgebleven slagroom to aan het mengsel en meng gelijkmatig met de interval functie. Garneer de chocolade crème en serveer goed gekoeld.

Werking mixer

⚠ **WAARSCHUWING: Risico op letsel!**
- Zodra u het apparaat inschakelt, draait de motoras van de kneedmachine. Raak de roterende motoras niet aan tijdens de werking!
- Voor uw veiligheid dient u de kom te allen tijde aan te sluiten.

⚠ **LET OP:**
- Activeer **nooit** de hendel (7) als u de mengeenheid heeft aangesloten! De mengeenheid zal omvallen.
- Gebruik de mixer niet zonder aanwezigheid van voedingsmiddelen!
- Het glas kan barsten als de temperatuur te hoog is! Niet vullen met vloeistoffen boven de 60 °C.
- De mengeenheid niet overvullen! Vullen tot maximaal 1000 ml (fruit en vloeistoffen).
- Schuim neemt veel volume in beslag. Verminder de hoeveelheid van vloeistoffen die veel schuim produceren.

⚠ **LET OP:**
- Houd tijdens de werking een hand op de deksel.
- De mixer is niet geschikt voor het hakken van harde voedingsmiddelen, bijv. ijsblokjes, nootmuskaat of blokjes chocolade.
- Snijd de voedingsmiddelen van tevoren in kleine stukjes.

Raadpleeg tevens de figuren E en F voor het plaatsen van de mengkan.

1. Plaats de gehakte ingrediënten in de mengkom en vloeistoffen in de mengkan.
2. Druk de deksel stevig op de mengeenheid.
3. Sluit de vulopening met de dop: Het ▮ symbool van de dop dient op één lijn te staan met het 🔓 symbool. Draai de dop in de richting van het 🔒 symbool.
4. Controleer of de regelknop op de “0” stand staat.
5. Wees er zeker van dat de arm is neergelaten en op zijn plek is vergrendeld.
6. Verwijder de beschermkap van de motor van de mixer: Draai ◀ op de beschermkap in de richting van het 🔓 symbool.
7. Plaats de mengeenheid op de motoras van de motor van de mixer. Controleer de ▮ op de basis van de mengeenheid en zorg dat het op één lijn staat met het 🔓 symbool. Draai de mengeenheid in de richting van het 🔒 symbool.
8. Steek de stekker in het stopcontact.
9. Selecteer de snelheidsinstelling 9 of 10.

OPMERKING:
- **Werking met korte intervallen:** Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut mixen. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen alvorens het nogmaals te gebruiken.
- **Om te vullen met ingrediënten,** schakel het apparaat uit. Verwijder de dop of de deksel. Zet de werking uitsluitend voort met de aangesloten deksel en gesloten vulopening.

De werking beëindigen

1. Stel de regelknop in op “0”.
2. Koppel de stekker los.
3. Verwijder de mengeenheid.
4. Verwijder de deksel alvorens de ingrediënten eruit te schenken.
5. Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging”.
6. Dek de motoras van de motor van de mixer af met de beschermkap.

BELANGRIJKE OPMERKING:
Bewaar nooit sap van citrusvruchten of zure voedingsmiddelen in de metalen containers.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- De messen van de mengeenheid zijn scherp. **Risico op letsel!**

⚠ **LET OP:**

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- De hulpstukken zijn niet vaatwasserbestendig. Hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen de hulpstukken krom laten trekken of laten verkleuren.

Motorbehuizing

- Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel.

Mengkom, kneed- en menghulpstukken.

- Onderdelen die in contact met voedel zijn gekomen kunnen onder water worden afgespoeld.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u ze opnieuw aan het toestel bevestigt.

Mengeenheid, deksel en dop

OPMERKING: Voorreiniging
Vul de mengeenheid voor de helft met water en draai de regelknop voor ca. 10 seconden op snelheidsinstelling 10. Giet de vloeistof weg.

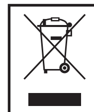
- Verwijder de mengeenheid voor grondige reiniging.
- Reinig de onderdelen met de hand in een bak met warm water.
- Droog vervolgens alle onderdelen alvorens deze terug te plaatsen.

Technische gegevens

Model:	KM 385 CB
Voeding:	220-240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	1200 W
Beveiligingsklasse:	II
Kortstondige werking:	5 minuten
Netto gewicht:	2,35 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



Verwijdering

Betekenis van het vuilnisbak-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

FRANÇAIS

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

Symboles utilisés dans ce manuel

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil.

 **AVERTISSEMENT :**
Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

 **ATTENTION :**
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

 **NOTE :**
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

 **AVERTISSEMENT !**
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

 **AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Avant de remplacer tout accessoire ou toute autre pièce en mouvement pendant l'utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Les couteaux dans le bol mélangeur sont coupants.
- Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires ont été correctement installés et posés en sûreté.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Ne réparez pas vous-même l’appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d’éviter les risques, un cordon d’alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Gardez l’appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l‘appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d’une surveillance ou d’instructions concernant **l’utilisation de l’appareil** en toute sécurité et qu’elles comprennent les risques encourus.

⚠ ATTENTION :

Ne plongez pas l’appareil dans l’eau pour le nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme stipulées au chapitre “Nettoyage”.

- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- N’utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Une utilisation incorrecte de l’appareil à d’autres fins peut causer des blessures.

Liste des différents éléments de commande

1 Bouchon de l’orifice de remplissage
2 Bol mélangeur avec orifice de remplissage
3 Bol mélangeur
4 Couvercle de sécurité du moteur du mélangeur
5 Bouton PULSE
6 Bouton de commande
7 Manette pour baisser/lever le bras
8 Crochet à pétrir
9 Crochet mélangeur
10 Fouet
11 Bol de mixage
12 Couvercle de protection
13 Bras pivotant

Préparation

- Retirez l’appareil et tous les accessoires inclus de la boîte.
- Afin d’enlever tout résidu de fabrication, nettoyez tous les accessoires avant utilisation initiale comme décrit au paragraphe “Nettoyage”.

FRANÇAIS

FRANÇAIS

Branchement électrique

- Assurez-vous que l'alimentation sur secteur corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.

Fonctionnement du pétrin

ATTENTION :
- **N'**activez **jamais** le levier (7) lorsque vous avez fixé le bol mélangeur ! Le bol mélangeur basculera.
- **N'**activez **jamais** le pétrin avec le bol mélangeur fixé.

NOTE :
Un interrupteur de sécurité empêche tout fonctionnement sans le couvercle du moteur du mélangeur.

Si vous avez utilisé le pétrin, placez le **couvercle de sécurité** sur l'arbre de moteur du mélangeur : Alignez la marque ◀ sur le symbole. Tournez le couvercle dans le sens du symbole.

Consultez également les figures A à D pour le montage du pétrin.

1. Appuyez sur le levier (7). Orientez manuellement le bras pivotant vers le haut.
2. Si vous avez besoin du couvercle de protection, fixez-le maintenant au bras pivotant par le dessous. La flèche (C1) pointe vers l'avant du bras pivotant.
3. Fixez un accessoire à l'arbre. La goupille fendue de l'accessoire s'emboîte dans l'arbre.
4. Enfoncez l'accessoire dans l'arbre en exerçant une légère pression et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. **Bol à mélanger :** référez-vous à la marque C2. Déplacez cette marque sur le symbole.
6. Tournez le bol à mélanger dans le sens du symbole.
7. Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.
8. Vérifiez que le bouton de commande est réglé sur "0".
9. Appuyez sur le levier (7) pour baisser le bras. Vous devez appuyer sur le bras par le haut, jusqu'à ce qu'il se verrouille à sa position la plus basse.
10. Branchez la fiche électrique à une prise vérifiée.
11. Sélectionnez la vitesse à l'aide du tableau ci-dessous.

Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1-4	max. 2 kg
Pâte moyennement épaisse (par ex. à crêpes ou à gâteaux)	Crochet mélangeur	6-8	max. 4 kg
Pâte légère (par ex. crème, blancs en neige, crème-dessert)	Fouet à oeufs	8-10	min. 200 ml max. 1 l
A intervalles (par ex. pour mélanger pâte à biscuit, blancs en neige)	Fouet à oeufs	PULSE	max. 2 kg

NOTE :
- **Fonctionnement de courte durée :** Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes et laissez-le refroidir pendant 5 minutes.
- **PULSE :** Réglez brièvement le moteur à la vitesse la plus élevée en appuyant sur le bouton pendant utilisation.

Mode Pause

AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
- Réglez toujours le bouton de commande sur "0" si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.
- Débranchez la fiche de l'alimentation si vous souhaitez changer l'accessoire.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- Si vous utilisez la manette (7) pour lever le bras pendant l'utilisation de l'appareil, un interrupteur de sécurité désactive le moteur.
- Le moteur se remet en marche dès que vous baissez à nouveau le bras pivotant !

Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol

- Réglez le bouton de commande sur "0" après utilisation. Débranchez la fiche de l'alimentation.
- Appuyez sur le levier (7) pour lever le bras.
- Enlevez l'accessoire.
- Tournez légèrement le bol à mélanger dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Dégagez la pâte à l'aide d'une spatule et enlevez-la du bol à mélanger.
- Nettoyez tous les éléments utilisés comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Recettes recommandées

Mixture Songe
(Recette simple) Réglage de vitesse 3-4

Ingrédients :

250 g de beurre doux ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille ou bien un sachet de Citro-back (poudre de citron), 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine de froment, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre.

Préparation :

Placez la farine de froment avec les autres ingrédients dans le bol de mixage et mixez à l'aide du crochet mélangeur pendant 30 secondes à la vitesse 3, puis durant environ 3 minutes à la vitesse 3. Graissez le moule à gâteaux ou bien disposez du papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire. Goûtez avant de sortir le plat du four : piquez au centre avec un ustensile en bois. Si la pâte colle, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur la grille de cuisson et laissez-le refroidir.

Four conventionnel :

Supports :	2
Chaleur :	Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 175-200°, Four à gaz : réglage 2-3
Temps de cuisson :	50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette en fonction de vos goûts, par exemple avec 100 g de raisons ou 100 g de noisettes ou encore 100 g de chocolat râpé. Rien ne limite votre créativité.

Rouleaux aux graines de lin Réglage de vitesse 1 - 2

Ingrédients :

500-550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, 3/8-litre d'eau, 1 cube de levure (40 g),100 g crème allégée, bien drainée, 1 cuiller a café de sel.
Pour le levage : 2 cuiller à soupe d'eau.

Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 de litre d'eau tiède. Placez le reste de l'eau tiède (1/4 de litre) dans le bol mixeur, répartissez la levure dedans, ajoutez la crème et mélangez bien à l'aide du crochet à pétrir réglé sur la vitesse 2. La levure doit être complètement dissoute dans l'eau. Disposez la farine avec les graines de lin trempées ainsi que le sel dans le bol de mixage. Pétrissez sur la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez de pétrir durant encore 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau, sortez du bol de mixage et formez en 16 rouleaux de pains. Couvrez le plateau de cuisson avec du papier sulfurisé. Placez dessus les rouleaux et faites monter durant 15 minutes, ajoutez de l'eau tiède et faites cuire.

Four conventionnel :

Supports :	2
Chaleur :	Four électrique : chaleur provenant du haut et du bas 200-220° (Préchauffer durant 5 minutes), Four à gaz : réglage position 2-3
Temps de cuisson :	30-40 minutes

Crème au chocolat Vitesse 5-6

Ingrédients :

200 ml de crème, 150 g de chocolat semi-sucré, 3 oeufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillée,
1 cuillère à soupe d'eau-de-vie ou de rhum, grains de chocolat.

Préparation :

Dans le bol à mélanger, battez entièrement la crème à l'aide du fouet à oeufs, retirez-la du bol et placez-la dans un endroit frais. Faites fondre le chocolat en suivant les consignes indiquées sur le sachet ou pendant 3 minutes dans le four à micro-ondes réglé sur 600 W. Pendant ce temps, dans le bol à mélanger, battez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, l'eau-de-vie ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à œufs afin d'obtenir une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et incorporez régulièrement à la vitesse 5-6. Conservez une quantité de crème fouettée pour le garnissage. Ajoutez le reste de crème au contenu crémeux et incorporez-le à l'aide de la fonction par impulsions. Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Fonctionnement du mélangeur

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**
- Dès que vous allumez l'appareil, l'arbre de moteur du pétrin tourne. Ne touchez pas l'arbre de moteur rotatif pendant le fonctionnement !
- Pour votre sécurité, fixez toujours le bol.

⚠ **ATTENTION :**
- **N'**activez **jamais** le levier (7) lorsque vous avez fixé le bol mélangeur ! Le bol mélangeur basculera.
- N'utilisez pas le mélangeur sans aliments !
- Le verre peut se briser si la température est trop élevée ! Ne remplissez pas de liquide supérieur à 60 °C.
- Ne remplissez pas trop le bol mélangeur ! Remplissez jusqu'à un maximum de 1000 ml (fruits et liquide).
- La mousse prend beaucoup de volume. Diminuez la capacité lorsque vous utilisez des liquides qui produisent beaucoup de mousse.
- Pendant le fonctionnement, gardez une main sur le couvercle.
- Le mélangeur n'est pas conçu pour couper des aliments durs p.ex. des glaçons, des noix de muscade ou des blocs de chocolat.
- Coupez les aliments en petits morceaux au préalable.

Consultez également les figures E et F lors du montage du bol mélangeur.

1. Placez les aliments coupés dans le pétrin et le liquide dans le bol mélangeur.
2. Enfoncez fermement le couvercle sur le bol mélangeur.
3. Placez le bouchon sur l'orifice de remplissage : Alignez le symbole ▌ du bouchon sur le symbole 🔓. Tournez le bouchon dans le sens du symbole 🔒.
4. Vérifiez que le bouton de commande est sur “0”.
5. Assurez-vous que le bras a été abaissé et bien verrouillé.
6. Enlevez le couvercle de sécurité du moteur du mélangeur : Tournez ◀ sur le couvercle dans le sens du symbole 🔓.
7. Placez le bol mélangeur sur l'arbre de moteur du mélangeur. Vérifiez le symbole ▌ à la base du bol mélangeur. Alignez la marque sur le symbole 🔓. Tournez le bol mélangeur dans le sens du symbole 🔒.
8. Branchez la fiche électrique sur une prise testée.
9. Sélectionnez la vitesse 9 ou 10.

NOTE :
- **Fonctionnement de courte durée :** Pendant le mélange, n’utilisez pas l’appareil pendant plus d’1 minute. Laissez-le refroidir pendant 5 minutes avant une nouvelle utilisation.
- **Pour remplir d’ingrédients,** éteignez l’appareil. Enlevez le bouchon ou le couvercle. Continuez l’utilisation uniquement avec le couvercle fixé et l’orifice de remplissage fermé.

Arrêter le fonctionnement

1. Réglez le bouton de commande sur “0”.
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Enlevez le bol mélangeur.
4. Enlevez le couvercle avant de verser les ingrédients.
5. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit sous “Nettoyage”.
6. Placez le couvercle de sécurité sur l’arbre de moteur du mélangeur.

NOTES IMPORTANTES :
Ne conservez jamais les jus d’agrumes ou les aliments acides dans les récipients métalliques.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :
- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- N’immergez pas l’appareil dans l’eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.
- Les couteaux du bol mélangeur sont coupants. **Risque de blessures !**

ATTENTION :
- N’utilisez pas de brosses métalliques ou d’autres types d’ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N’utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.
- Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

Boîtier du moteur
- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaiselle.

Bol à mélanger, accessoires à pétrir et à mélanger
- Rincez à l’eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- Laissez bien les pièces sécher avant de remonter l’appareil.

Mixing vessel, lid and cap

NOTE : Precleaning
Fill the mixing vessel halfway with water and turn the knob for approx. 10 seconds to setting 10. Then discharge the liquid.

- To clean properly, remove the mixing vessel.
- Clean the parts by hand in a bowl of hot water.
- Then dry everything before refitting the parts.

Données techniques

Modèle : .... KM 385 CB
Alimentation : .... 220-240 V~, 50 Hz
Consommation : .... 1200 W
Classe de protection : II
Fonctionnement court : .... 5 minutes
Poids net : .... 2,35 kg

Nous nous réservons le droit d’apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



Elimination

Signification du symbole “Elimination”

Prendre soin de l’environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l’environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

ESPAÑOL

Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su utilización.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

 **AVISO:**
Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

 **ATENCIÓN:**
Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

 **NOTA:** Indica recomendaciones e información para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

 **AVISO!**
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Consejos de seguridad especiales para este aparato

 **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**

- Antes de sustituir los accesorios o las piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, el dispositivo debe apagarse y aislarse de la red.
- No toque las piezas móviles.
- Las cuchillas de la batidora están afiladas.
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios ha sido instalada correctamente y se asienta firmemente.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.

⚠ ATENCIÓN:

No sumerja el aparato en agua para su limpieza. Siga las instrucciones según lo estipulado en el capítulo “Limpieza”.

- No manipule los interruptores de seguridad.
- Procese solamente alimentos en este aparato.
- Un mal uso del aparato o para otros fines puede derivar en daños físicos.

Indicación de los elementos de manejo

1 Tapón de la abertura de relleno
2 Tapa de la jarra de batir con la abertura de relleno
3 Jarra de batir
4 Tapa de seguridad para el motor de la batidora
5 Botón PULSE
6 Mando regulador
7 Palanca para bajar/levantar el brazo
8 Gancho de amasado
9 Gancho de mezcla
10 Batidor
11 Recipiente de mezcla
12 Protección de salpicaduras
13 Brazo oscilante

Preparación

- Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
- Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Funcionamiento de la máquina de amasar

⚠ ATENCIÓN:

- **Nunca** active la palanca (7) cuando haya acoplado la jarra batidora. La jarra batidora se volcará.
- **Nunca** utilice la amasadora con la jarra batidora acoplada.

NOTA:
Un interruptor de seguridad evita el funcionamiento sin la tapa para el motor de la batidora.

Si ha utilizado la batidora, cubra el eje impulsor del motor de la batidora con la **tapa de seguridad**: Alinee la marca ◀ con el símbolo 🔓. Gire la tapa en la dirección del símbolo 🔒.

Consulte también a las figuras de la A a D para el conjunto de la máquina amasadora.

ESPAÑOL

ESPAÑOL

1. Pulse la palanca (7). Guíe manualmente el brazo giratorio a la posición superior.
2. Si necesita la protección antisalpicaduras, acople de nuevo al brazo giratorio abajo. La marca de flecha (C1) señala hacia la parte delantera del brazo giratorio.
3. Acople el accesorio al eje. El pasador chaveta de accesorio encaja en el eje.
4. Presione el accesorio en el eje con una presión suave y gire hacia la izquierda.
5. **Bol de mezclas:** consulte la marca C2. Mueva esta marca a los símbolos .
6. Gire el bol de mezclas en la dirección del símbolo .
7. Llevar los ingredientes en el bol para mezclas.
8. Compruebe si el regulador está ajustado a "0".
9. Presione la palanca (7) para bajar el brazo. Debe presionar sobre el brazo del dibujo hasta que se bloquea. Usted puede presionar en el brazo desde arriba, hasta que se bloquee en la posición inferior.
10. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente probada.
11. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Horquilla de amasar	1-4	máx 2 kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Batidora	6-8	máx. 4 kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de huevos	8-10	mín. 200 ml máx. 1 l
Intermedia (ej., mezclada en galletas, claras de huevo)	Batidora de huevos	PULSE	máx. 2 kg

NOTA:
- **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 5 minutos para enfriar.
- **PULSE:** Conecte el motor brevemente a la máxima velocidad pulsando el botón durante la operación.

Operación de pausa

AVISO: Riesgo de lesiones.
- Ajuste el regulador a "0" si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe de la red si quiere cambiar el accesorio.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca (7) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.
- El motor se cambia de nuevo tan pronto como baje el brazo de nuevo.

Fin del funcionamiento y extracción del bol

- Ajuste el mando a "0" después de usar. Desconecte el enchufe de la red.
- Presione la palanca (7) para elevar el brazo.
- Extraiga el accesorio.
- Dé al recipiente de mezcla un giro corto en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección "Limpieza".

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 3-4

Ingredientes:

250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 1, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200º, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza Velocidad 1-2

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal. Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 2. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la

velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220º (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Crema de chocolate — Ajuste de velocidad 5-6

Ingredientes:

200ml de crema, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60 g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cuchara de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

En el bol para batir bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 5-6. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la sustancia cremosa y mezcle con la función de pulsar. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Funcionamiento de la batidora

⚠ **AVISO: Riesgo de lesión**

- En cuanto ponga en marcha el aparato, el eje impulsor de la amasadora gira. No toque el motor eje giratorio durante su funcionamiento.
- Por su seguridad, acople siempre el bol.

⚠ **ATENCIÓN:**

- **Nunca** active la palanca (7) cuando haya acoplado la jarra batidora. La jarra batidora se volcará.
- No ponga en funcionamiento la batidora sin alimentos.
- El cristal puede agrietarse si la temperatura es demasiado alta. No llene con líquidos superiores a 60 °C.
- No llene en exceso la jarra batidora. Llene hasta un máximo de 1000 ml (fruta y líquido).
- La espuma alcanza un gran volumen. Reduce la capacidad cuando se utilizan líquidos que producen mucha espuma.
- Durante el funcionamiento, mantenga una mano sobre la tapa.

⚠ **ATENCIÓN:**

- La batidora no es adecuada para picar alimentos duros, como, por ejemplo, cubitos de hielo, nuez moscada o tabletas de chocolate.
- Corte anteriormente los alimentos en pedacitos pequeños.

Consulte también la figura E y F cuando ajuste la jarra batidora.

1. Coloque los ingredientes troceados en el bol de batir y el líquido en la jarra batidora.
2. Presione firmemente la tapa en la jarra de batir.
3. Cierre la abertura de relleno con el tapón: Alinee el símbolo ▌ del tapón con el símbolo 🔓. Gire el tapón en la dirección del símbolo 🔒.
4. Compruebe que el mando de control esté en el “0”.
5. Asegúrese de que el brazo está bajado y acoplado en su sitio.
6. Retire la cubierta de seguridad del motor batidor: Gire símbolo ◀ en la cubierta en la tapa del símbolo 🔓.
7. Coloque la jarra de batir en el eje del motor del motor. Compruebe el símbolo ▌ en la base de la jarra batidora. Alinee la marca con el símbolo 🔓. Gire la jarra batidora en la dirección del símbolo 🔒.
8. Enchufe el cable de alimentación a un toma de corriente testada.
9. Seleccione el ajuste de velocidad, 9 o 10.

NOTA:

- **Funcionamiento de intervalo corto:** Al batir, no ponga en funcionamiento el aparato durante más tiempo que 1 minuto. Deje enfriar durante 5 minutos antes de utilizarlo de nuevo.
- **Para rellenar con ingredientes,** desconecte el aparato. Retire el tapón de la tapa. Continúe la operación solamente con la tapa acoplada y la abertura de relleno tapada.

Fin de la operación

1. Ajuste el mando de control a “0”.
2. Desconecte el cable de alimentación.
3. Retire la jarra batidora.
4. Retire la tapa antes de verter los ingredientes.
5. Limpie las piezas usadas según lo descrito en “Limpieza”.
6. Cubra el eje motor del motor de la batidora con una cubierta segura.

NOTA IMPORTANTE:

Nunca guarde los zumos de cítricos ni alimentos ácidos en los recipientes metálicos.

Limpieza

⚠ AVISO:
- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.
- Las cuchillas de la jarra batidora están muy afiladas. **Riesgo de lesión.**

ESPAÑOL

⚠ ATENCIÓN:
- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.
- Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

Carcasa del motor
- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Recipiente de mezcla y amasado y accesorios de mezcla
- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Deje que las partes se sequen bien antes de volver a montar el aparato.

Jarra batidora, tapa y tapón

NOTA: Prelavado
Llene la jarra batidora hasta la mita con el agua y gire el mando durante aproximadamente 10 segundos al ajuste 10. Luego, descargue el líquido.

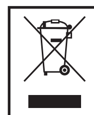
- Para limpiar correctamente, desmonte la jarra batidora.
- Limpie las piezas a mano en el bol de agua caliente.
- Luego, seque todo antes de montar de nuevo las piezas.

Datos técnicos

Modelo: .... KM 385 CB
Alimentación: .... 220-240 V~, 50 Hz
Consumo potencia: .... 1200 W
Protección Clase: II
Funcionamiento periodo tiempo corto: .... 5 minutos
Peso neto: .... 2,35 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l’uso

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostril prodotti. Ci auguriamo che possiate utilizzarlo con la massima soddisfazione.

Simboli nel manuale dell’utente

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

⚠ **AVVISO:**
Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

NOTA: Sottolinea consigli e informazioni.

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l’uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l’apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l’uso.

- Utilizzare l’apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all’aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall’esposizione diretta ai raggi solari e dall’umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l’apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l’apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Controllare regolarmente che l‘apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l’apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l’imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ **AVVISO!**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti supplementari in movimento quando l’apparecchio é in funzione, spegnere l’apparecchio e scollegarlo dall’alimentazione.
- Non toccare le parti rotanti.
- Le lame nel recipiente sono affilate.
- Prima di accendere l’apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.
- Scollegare sempre l’apparecchio dall’alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.

ITALIANO

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni **sull'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE:

Non immergere il dispositivo in acqua per pulire. Seguire le istruzioni come indicato nel capitolo "Pulizia".

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Lavora solo alimentari con questo apparecchio.
- Il cattivo uso di questo apparecchio per altri scopi può causare lesioni.

Elementi di comando

1 Tappo del dosatore
2 Coperchio della ciotola con dosatore
3 Recipiente
4 Coperchio di sicurezza per il motore del mixer
5 Tasto PULSE
6 Manopola di controllo
7 Leva per il sollevamento/abbassamento del braccio
8 Gancio impasto
9 Gancio mixer
10 Sbattiuova
11 Mixer
12 Protezione anti schizzo
13 Braccio girevole

Preparazione

- Rimuovere il dispositivo e tutti gli accessori dalla confezione.
- Per rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori al primo utilizzo come descritto in "Pulizia".

Collegamento elettrico

- Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

Funzionamento dell'impastatrice

ATTENZIONE:
- **Non** attivare la leva (7) quando il recipiente è collegato! Il contenitore si ribalterà.
- **Non** usare l'impastatrice con il recipiente montato.

NOTA:
Un interruttore di sicurezza impedisce il funzionamento senza coperchio del motore del mixer.

Se è stato usato il mixer, coprire l'albero motore del mixer con il **coperchio di sicurezza**: allineare il segno ◀ con il simbolo 🔓. Ruotare il coperchio in direzione del simbolo 🔒.

Fare anche riferimento alle figure da A a D per il montaggio dell'impastatrice.

1. Premere la leva (7). Guida manualmente il braccio centrale sulla posizione superiore.
2. Se ti serve una protezione anti schizzo, attaccarla ora al braccio centrale in basso. Il punto segnato dalla freccia verso (C1) la parte anteriore del braccio centrale.
3. Adatta un accessorio all'asta. La coppiglia nell'accessorio si incastra sull'asta.
4. Spingi l'accessorio nell'asta con una delicata pressione e ruotalo in senso antiorario.
5. **Ciotola del mixer:** fai riferimento al segno C2. Sposta questo segno sul simbolo 🔓.
6. Ruota la ciotola del mixer in direzione del simbolo 🔒.
7. Riempi i tuoi ingredienti nella ciotola del mixer.
8. Controlla se la manopola di controllo è impostata su “0”.
9. Premi la leva (7) per abbassare il braccio. Devi premere ne braccio da sopra, fino a che fa clic nella posizione più bassa.
10. Collega la spina di rete alla presa di corrente testata.
11. Seleziona la velocità usando lo schema in basso.

Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità
Impasto pesante (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1-4	max. 2 kg
Impasto medio (ad es. crepe o e torte)	Gancio mixer	6-8	max. 4 kg
Impasto leggero (ad es. crema, bianco d'uovo, pudding)	Sbattiuova	8-10	min. 200 ml max. 1 l
Intervallo (ad es. mescolare in biscotti, bianco d'uovo)	Sbattiuova	PULSE	max. 2 kg

NOTA:
- **Funzionamento breve:** Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 5 minuti e lasciare che si raffreddi per 5 minuti.
- **PULSE:** Accendere brevemente il motore alla massima velocità premendo il pulsante durante il funzionamento.

Funzionamento con pausa

AVVISO: Rischio di lesione!
- Imposta sempre la manopola di controllo su “0” se desideri interrompere l'operazione.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica se desideri cambiare accessorio.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!
- Se si attiva la leva (7) durante il funzionamento per sollevare il braccio, un interruttore di sicurezza disattiva il motore.
- Il motore si riaccende non appena abbassi di nuovo il braccio centrale!

Fine del funzionamento e rimozione della scodella

- Imposta la manopola di controllo su “0” dopo l'uso. Scollegare la spina dalla corrente elettrica.
- Premere la leva (7) verso il basso per sollevare il braccio.
- Rimuovere l'utensile.
- Girare leggermente in senso orario il recipiente per rimuoverlo.
- Rimuovere l'impasto con una spatola e rimuoverlo dalla scodella per miscelare.
- Pulire tutti i componenti utilizzati come descritto nel capitolo “Pulizia”.

Ricette consigliate

Impasto al cucchiaio (Ricetta base) — Impostazione velocità 3-4

Ingredienti:

250 g di burro morbido a margarina, 250 g di zucchero,
1 bustina di zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone,
1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 1/8 l di latte.

Preparazione:

Mettere la farina con gli altri ingredienti nella ciotola mixer, mescolare con il gancio mixer per 30 secondi a velocità 1, quindi circa 3 minuti a velocità 3. Imburrare lo stampo o coprirne la base con carta da forno, depositarvi l'impasto e infornarlo. Prima di estrarre l'impasto dal forno, controllare se è pronto infilando uno stuzzicadenti di legno al centro. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Girare l'impasto su una griglia e lasciarlo raffreddare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 175-200°, forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	50-60 minuti

È possibile modificare la ricotta a seconda del gusto, cioè con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolata grattugiata. Non ci sono limiti all'immaginazione.

Involtini ai semi di lino Impostazione velocità 1 - 2

Ingredienti:

500-550 g di farina, 50 g di semi di lino, 3/8 l d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra ben spurgata, 1 cucchiaino da te di sale.
Per la rifinitura: 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:

Ammollare i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Mettere la rimanente acqua tiepida (1/4 di l) nella ciotola mixer, aggiungere il lievito, la cagliata e mescolare bene con il gancio impasto con impostazione velocità 2. Il lievito deve sciogliersi completamente, Mettere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nella ciotola mixer. Impastare a velocità 1, quindi passare a velocità 2 e impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare nuovamente, estrarre dalla ciotola mixer e ritagliare 16 involtini di pane. Coprire il vassoio con carta da dolci. Collocarvi sopra gli involtini, lasciarli riposare per 15 minuti, pennellarli con acqua tiepida e informare.

Forno convenzionale:

Velocità:	2
Calore:	Forno elettrico: calore sopra e sotto 200-220° (Preriscaldato per 5 minuti), Forno a gas: impostazione 2-3
Durata:	30-40 minuti

Crema al cioccolato Impostazione velocità 5-6

Ingredienti:

200 ml di panna, 150 g cioccolato semi dolce, 3 uova, 50-60 g zucchero, 1 pizzico di sale, 1 sacchetto di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di brandy o rum, pezzettini di cioccolata.

Preparazione:

Sbattere la panna nel recipiente per miscelare utilizzando lo sbattiuova, rimuovere dal recipiente e mettere in un luogo fresco. Far sciogliere la cioccolata secondo le istruzioni della confezione o 3 minuti nel microonde a 600 W. Nel frattempo, nella scodella per miscelare con lo sbattiuova, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il brandy o rum e il sale. Aggiungere la cioccolata sciolta sbattere a una velocità di 5-6. Conservare della panna montata per decorare. Aggiungere lpanna rimanente e utilizzare la funzione a esercizio pulsante. Decorare la crema al cioccolato e servire.

Funzionamento del mixer

⚠ **AVVISO: Pericolo di lesioni!**

- All'accensione dell'apparecchio, l'albero motore dell'impastatrice gira. Non toccare l'albero motore rotante durante il funzionamento!
- Per sicurezza, montare sempre la ciotola.

⚠ **ATTENZIONE:**

- **Non** attivare la leva (7) quando il recipiente è collegato! Il contenitore si ribalterà.
- Non usare il mixer senza alimenti!
- Il vetro può creparsi se la temperatura è troppo alta! Non riempire con liquidi la cui temperatura è superiore ai 60 °C.
- Non riempire troppo il recipiente! Riempire ad un massimo di 1000 ml (frutta e liquidi).
- La schiuma prende un notevole volume. Ridurre la capacità se si usano liquidi che producono molta schiuma.
- Tenere una mano sul coperchio durante l'uso.
- Il mixer non è adatto per sminuzzare cibi duri come ad es. cubetti di ghiaccio, noce moscata o blocchi di cioccolata.
- Prima, tagliare il cibo in piccoli pezzi.

Montando il recipiente, fare riferimento anche alle figure E ed F.

1. Mettere gli ingredienti sminuzzati nella ciotola ed i liquidi nel contenitore.
2. Premere con decisione il coperchio sul contenitore.
3. Chiudere il dosatore con il tappo: Allineare il simbolo ▮ del tappo con il simbolo 🔓. Ruotare il tappo in direzione del simbolo 🔒.
4. Verificare che la manopola di controllo sia a "0".
5. Assicurarsi che il braccio sia abbassato e fissato in posizione.
6. Remove the safety cover from the mixer motor: Turn ◀ on the cover in the direction of the 🔓 symbol.
7. Posizionare il contenitore sull'albero motore del motore del mixer. Controllare il segno ▮ sulla base del contenitore. Allineare la marcatura con il simbolo 🔓. Ruotare il contenitore in direzione del simbolo 🔒.
8. Inserire la spina in una presa di corrente verificata.
9. Selezionare l'impostazione di velocità 9 o 10.

ℹ **NOTA:**

- **Funzionamento per brevi intervalli:** Durante la miscelazione, non usare l'apparecchio per più di 1 minuto. Lasciare raffreddare per 5 minuti prima di un nuovo utilizzo.
- **Per dosare gli ingredienti,** spegnere l'apparecchio. Togliere il tappo o il coperchio. Continuare l'uso solo con il coperchio montato e l'apertura del dosatore chiusa.

ITALIANO

Fine dell‘uso

1. Portare a “0” la manopola di controllo.
2. Staccare la spina.
3. Rimuovere il contenitore.
4. Prima di versare gli ingredienti, rimuovere il coperchio.
5. Pulire le parti utilizzate come descritto in “Pulizia”.
6. Coprire l’albero motore del motore del mixer con il coperchio di sicurezza.

NOTA IMPORTANTE:
Non consevare il succo di agrumi o alimenti acidi in contenitori di metallo.

Pulizia

 **AVVISO:**

- Scollegare dall’alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere l’apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.
- Le lame del contenitore sono affilate. **Rischio di lesioni!**

 **ATTENZIONE:**

- Non utilizzare spazzole d’acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.
- Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detergenti aggressive possono deformare o scolorire gli attacchi.

Alloggiamento del motore

- Pulire l’alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido.

Recipiente per mescolare e accessori per impastare e mescolare

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- Lasciare le parti ad asciugare per bene prima di montare nuovamente il dispositivo.

Contenitore, coperchio e tappo

 **NOTA: Pulizia prelimiare**
Riempire il contenitore a metà con acqua e ruotare la manopola per circa 10 secondi a velocità 10. Poi elimiare il liquido.

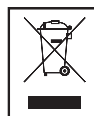
- Per una corretta pulizia, rimuovere il contenitore.
- Pulire le parti a mano in una ciotola con acqua calda.
- Asciugare tutto prima di rimontare le parti.

Dati tecnici

Modello: .... KM 385 CB
Alimentazione: .... 220-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia: .... 1200 W
Classe di protezione: II
Funzionamento breve: .... 5 minuti
Peso netto: .... 2,35 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”

Rispettare l’ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l’ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for selecting our product. We hope that you will enjoy use of the appliance.

Symbols in this user manual

Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

 **WARNING:**
Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

 **CAUTION:**
Indicates potential dangers for the device or other objects.

 **NOTE:** Highlights tips and information for you.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

 **WARNING!**
Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

ENGLISH

Special safety instructions for this unit

 **WARNING: Risk of injury!**

- Before replacement of accessories or additional parts which move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains.
- Do not touch moving parts.
- The knives in the mixing vessel are sharp.
- Before switching on, make sure that the accessories attachment has been installed correctly and is seated securely.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.

WARNING: Risk of injury!

- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.

CAUTION:

Do not immerse the device into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter "Cleaning".

- Do not manipulate safety switches.
- Only process foodstuffs with this appliance.
- Misuse of the appliance for other purposes may cause injury.

ENGLISH

Overview of the Components

1 Cap of the refill opening
2 Mixing vessel lid with refill opening
3 Mixing vessel
4 Safety cover for mixer motor
5 PULSE button
6 Control knob
7 Lever for lowering/raising the arm
8 Kneading hook
9 Mixing hook
10 Egg beater
11 Mixing bowl
12 Splash guard
13 Swivel arm

Preparation

- Remove the appliance and all included accessories from the box.
- In order to remove any production residue, clean all accessories before initial use as described under "Cleaning".

Electrical Connection

- Ensure that your mains power corresponds with the specifications on the type label.

Kneading machine operation

CAUTION:

- **Never** activate the lever (7) when you have attached the mixing vessel! The mixing vessel will tip over.
- **Never** use the kneading machine with attached mixing vessel.

NOTE:
A safety switch prevents operation without the cover for the mixer motor.

If you have used the mixer, cover the motor shaft of the mixer motor with the **safety cover**: Align the ◀ mark with the 🔓 symbol. Turn the cover in the direction of the 🔒 symbol.

Also refer to figures A to D for the assembly of the kneading machine.

1. Press the lever (7). Manually guide the swivel arm to the top position.

2. If you need the splash guard, attach it now to the swivel arm from below. The arrow mark (C1) point to the front of the swivel arm.
3. Fit an attachment to the shaft. The cotter pin in the attachment fits into the shaft.
4. Push the attachment into the shaft using gentle pressure and turn it anticlockwise.
5. **Mixing bowl:** refer to the C2 mark. Move this mark to the symbol.
6. Turn the mixing bowl in the direction of the symbol.
7. Fill your ingredients into the mixing bowl.
8. Check whether the control knob is set to “0”.
9. Press the lever (7) to lower the arm. You must press onto the arm from above, until it locks into the lowest position.
10. Connect the mains plug to a tested plug socket.
11. Select the speed using the table below.

Table Dough Types and Tools

Dough Type	Tool	Setting	Amount
Heavy dough (e.g. bread or shortcrust)	Kneading hook	1-4	max. 2 kg
Medium dough (e.g. crepes or cake batter)	Mixing hook	6-8	max. 4 kg
Light dough (e.g. cream, egg whites, pudding)	Egg beater	8-10	min. 200 ml max. 1 l
Interval (e.g. folding in biscuit, egg whites)	Egg beater	PULSE	max. 2 kg

NOTE:
- **Short time operation:** With heavy dough do not operate the appliance longer than 5 minutes and leave for 5 minutes to cool down.
- **PULSE:** Briefly switch the motor to the highest speed setting by pressing the button during operation.

Pulse operation

WARNING: Risk of injury!
- Always set the control knob to “0” if you want to interrupt operation.
- Disconnect the plug from the mains if you want to change the attachment.
- Wait for the attachment to come to a complete stop!
- If you activate the lever (7) during operation to raise the arm, a safety switch deactivates the motor.
- The motor switches on again as soon as you lower the swivel arm again!

End Operation and Remove Bowl
- Set the control knob to “0” after use. Disconnect the plug from the mains.
- Press the lever (7) down for the arm to lift.
- Remove the tool.
- Give the mixing bowl one short turn clockwise to remove it.
- Loosen the dough with a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean all used components as described in chapter “Cleaning”.

Recommended Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) Speed setting 3 - 4

Ingredients:

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 sachet vanilla sugar or 1 sachet Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 g wheat flour, 1 sachet baking powder, approx. 1/8-litre milk.

Preparation:

Place wheat flour with the other ingredients in mixing bowl, mix with mixing hook for 30 seconds at speed 1, then approx. 3 minutes at speed 3. Grease baking tin or lay out with baking paper, fill in dough and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 175-200°, gas oven: setting 2-3
Baking time:	50-60 minutes

You can modify this recipe according to your taste, e.g. with 100 g raisins or 100 g nuts or 100 g grated chocolate. Nothing limits your imagination.

Linseed Rolls Speed setting 1 - 2

Ingredients:

500-550 g wheat flour, 50 g linseed, 3/8-litre water, 1 cube yeast (40 g), 100 g low-fat curd, well drained, 1 teaspoon salt. For brushing: 2 tablespoons water

Preparation:

Soak linseed in 1/8-litre lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (1/4-litre) in mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with kneading hook on speed setting 2. The yeast must be completely dissolved. Place flour with the soaked linseed and salt in mixing bowl. Knead on speed 1, then change to speed 2 and knead another 3-5 minutes. Cover dough and prove in a warm place for 45-60 minutes. Knead again, take out of mixing bowl and shape 16 bread rolls from it. Cover baking tray with wet baking paper. Place rolls on it, prove for 15 minutes, brush with lukewarm water and bake.

Conventional Oven:

Slide:	2
Heat:	Electric oven: top and bottom heat 200-220°(preheat for 5 minutes), Gas oven: setting 2-3
Baking time:	30-40 minutes

ENGLISH

Chocolate Crème **Speed Setting 5 - 6**

Ingredients:

200 ml cream, 150 g semi-sweet chocolate coating, 3 eggs, 50-60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 sachet vanilla sugar, 1 tbs brandy or rum, chocolate chips.

Preparation:

In the mixing bowl whisk the cream stiff with the eggbeater, remove from the bowl and place in a cold place.
Melt the chocolate coating according to the instructions on the packet or 3 minute in the microwave at 600 W. In the meantime, in the mixing bowl with the eggbeater, whisk eggs, sugar, vanilla sugar, brandy or rum and salt to a foam. Add the molten chocolate coating and evenly fold in at speed setting 5-6. Keep some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream to the creamy matter and fold in with the pulse function. Garnish chocolate crème and serve well chilled.

Mixer operation

⚠ **WARNING: Risk of injury!**

- As soon as you switch on the appliance, the motor shaft of the kneading machine turns. Do not touch the rotating motor shaft during operation!
- For your safety, always attach the bowl.

⚠ **CAUTION:**

- **Never** activate the lever (7) when you have attached the mixing vessel! The mixing vessel will tip over.
- Do not operate the mixer without foodstuffs!
- The glass may crack if the temperature is too high! Do not fill with liquids above 60 °C.
- Do not overfill the mixing vessel! Fill to a maximum of 1000 ml (fruit and liquid).
- Froth takes up a lot of volume. Reduce the capacity when liquids which produce a lot of froth are used.
- During opetration, keep one hand on the lid.
- The mixer is not suitable for chooping hard foods e.g. ice cubes, nutmeg, or blocks of chocolate.
- Cut the foodstuffs into small pieces beforehand.

Also refer to figure E and F when fitting the mixing vessel.

1. Put the chopped ingredients into the mixing bowl and liquid into the mixing vessel.
2. Press the lid firmly onto the mixing vessel.
3. Close the refill opening with the cap: Align the ▌marking of the cap with the ⌒🔓 symbol. Turn the cap in the direction of the 🔒 symbol.
4. Check that the control knob is at “0”.
5. Ensure that the arm is lowered and latched into place.
6. Remove the safety cover from the mixer motor: Turn the ◀ marking on the cover in the direction of the 🔓⌒ symbol.
7. Place the mixing vessel onto the motor shaft of the mixer motor. Check the ▌marking on the base of the mixing vessel. Align the marking with the ⌒🔓 symbol. Turn the mixing vessel in the direction of the 🔒 symbol.
8. Plug the mains plug into a tested plug socket.
9. Select speed setting 9 or 10.

NOTE:

- **Short-interval operation:** When mixing, do not operate the appliance for longer than 1 minute. Allow to cool for 5 minutes before using it again.
- **To refill with ingredients,** switch off the appliance. Remove the cap or the lid. Continue operation only with the attached lid and closed refill opening.

Ending operation

1. Set the control knob to “0”.
2. Disconnect the mains plug.
3. Remove the mixing vessel.
4. Remove the lid before pouring out the ingredients.
5. Clean the used parts as described under “Cleaning”.
6. Cover the motor shaft of the mixer motor with the safety cover.

IMPORTANT NOTE:

Never keep citrus juices or acidic foodstuffs in metal containers.

ENGLISH

Cleaning

⚠ **WARNING:**

- Disconnect from mains power supply before cleaning.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.
- The knives of the mixing vessel are sharp. **Risk of injury!**

CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- The attachments are not suitable for dishwasher. Heat and aggressive cleaning agents may warp or discolour the attachments.

Motor Housing

- Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid.

Mixing bowl, kneading and mixing attachments

- Parts which have come into contact with food can be rinsed out with water.
- Leave the parts to dry properly before re-assembling the appliance.

Mixing vessel, lid and cap

NOTE: Precleaning
Fill the mixing vessel halfway with water and turn the knob for approx. 10 seconds to setting 10. Then discharge the liquid.

- To clean properly, remove the mixing vessel.
- Clean the parts by hand in a bowl of hot water.
- Then dry everything before refitting the parts.

Noise development

The sound pressure level in the ear of an operator (LpA) was measured according to DIN EN ISO 3744.

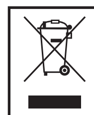
Resulting sound pressure level: 82 dB(A) (no limit)

Technical Data

Model: .... KM 385 CB
Power supply: .... 220-240 V~, 50 Hz
Power consumption: .... 1200 W
Protection class: II
Short time operation: .... 5 minutes
Net weight: .... 2.35 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niosło wiele korzyści.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźne zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

⚠ **UWAGA:**
Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

WSKAZÓWKA: Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesori.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Nie dotykać części ruchomych.
- Noże w naczyniu do mieszania są ostre.
- Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

⚠ UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Urządzenie służy wyłącznie do obróbki produktów żywnościowych.
- Używanie urządzenia w innym celu może spowodować obrażenia.

Przegląd elementów obsługi

1 Zatyczka otworu do dodawania składników
2 Pokrywka z otworem do dodawania składników
3 Naczynie do mieszania
4 Pokrywa chroniąca silnik malaksera
5 Przycisk PULSE
6 Przełącznik
7 Dźwignia opuszczania/podnoszenia ramienia
8 Końcówka do ugniatania
9 Końcówka do mieszania
10 Trzepaczka
11 Miska
12 Osłona przed chlapaniem
13 Obrotowe ramię

Przygotowanie

- Wyjąć z pudełka urządzenie i wszystkie dołączone akcesoria.
- Aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne, należy oczyścić akcesoria przed pierwszym użyciem opisanym jako „Czyszczenie”.

Elektryczne połączenia

- Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie urządzenia.

Działanie maszyny do wyrabiania ciasta

⚠ **UWAGA:**

- **Nigdy** nie wychylaj dźwigni (7), jeśli podłączano naczynie do mieszania! Naczynie do mieszania przewróci się.
- **Nigdy** nie korzystaj z maszyny do ugniatania ciasta, jeśli podłączno naczynie do mieszania.

WSKAZÓWKA:

Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy bez pokrywy chroniącej silnik malaksera.

Po użyciu malaksera, przykryj wał silnika malaksera **pokrywą ochronną**. Dopasuj ułożenie oznaczenia ◀ z symbolem . Przekręć pokrywę w kierunku symbolu .

Proszę spojrzeć na rysunki A do D po wskazówki dotyczące składania maszyny do wyrabiania ciasta.

1. Naciśnij dźwignię (7). Manualnie unieś ramię w górę.
2. Jeśli potrzebujesz osłony przed chlapaniem, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Strzałka (C1) wskazuje przód ramienia.
3. Przymocuj końcówkę do wałka. Końcówkę należy zabezpieczyć zawleczką pasującą do wałka.
4. Lekko popychając, włóż końcówkę do wałka i przekręć ją w lewo.
5. **Misa do mieszania:** patrz: oznaczenie C2. Przesuń to oznaczenie w kierunku symbolu .
6. Przekręć misę do mieszania w kierunku symbolu .
7. Włóż składniki do misy do mieszania.
8. Sprawdź, czy przełącznik jest ustawiony na „0“.
9. Naciśnij dźwignię (7), aby opuścić ramię. Musisz docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
10. Włóż wtyczkę do sprawdzonego kontaktu.
11. Wybierz prędkość, korzystając z poniższej tabeli.

Tabela: Rodzaje ciasta i nasadki

Rodzaj ciasta	Nasadka	Ustawienia	Ilość
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Mieszadło do ciasta	1-4	maks. 2 kg
Ciasto średniej gęstości (np. naleśniki typu crepe)	Końcówka do mieszania	6-8	maks. 4 kg
Lekkie ciasto (np. śmietana, białka jajek, pudding)	Trzepak do ubijania jajek	8-10	min. 200 ml maks. 1 l
Praca pulsacyjna (np. dodawanie biszkoptów, białek jajek)	Trzepak do ubijania jajek	PULSE	maks. 2 kg

WSKAZÓWKA:

- **Praca krótkookresowa:** mieszając ciężkie ciasto urządzenie nie powinno pracować przez okres dłuższy, niż 5 minut. Po tym czasie należy je wyłączyć i pozostawić do schłodzenia przez kolejne 5 minut.
- **PULSE:** Naciśnij przycisk podczas pracy urządzenia, aby na krótko przełączyć silnik na pracę na najwyższych obrotach.

Działanie impulsowe

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Zawsze, gdy chcesz przerwać wykonywaną czynność, ustaw przełącznik na „0“.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli chcesz zmienić końcówkę.
- Poczekać na całkowite zatrzymanie końcówki!
- Jeśli uruchamiamy dźwignię (7) podczas pracy, aby podnieść ramię, przełącznik bezpieczeństwa dezaktywuje silnik.
- Silnik ponownie zacznie pracować natychmiast po obniżeniu ramienia malaksera!

Koniec pracy i demontaż misy

- Po użyciu ustaw przełącznik na „0“. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nacisnąć dźwignię (7), co umożliwi uniesienie ramienia.
- Wyjąć nasadkę.
- Obrócić misę do mieszania szybkim ruchem w prawo, aby ją zdjąć.
- Posługując się łopatką odkleić wymieszane ciasto od ścianek misy, po czym je wyjąć.
- Umyć wszystkie użyte elementy zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Proponowane Przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis podstawowy) — Poziom prędkości 3-4

Składniki:

250 g masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru wanilinowego lub 1 opakowanie mieszanki „Citro-Back”, szczypta soli, 4 jaja, 500 g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 litra mleka.

Przygotowanie:

Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski, uruchomić robot z końcówką do mieszania na 30 sekund z prędkością 1, a potem na ok. 3 minuty z prędkością 3. Natłuścić formę do pieczenia lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić, czy jest gotowe. Nakłuć ciasto ostrym drewnianym patyczkiem na środku formy. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka – jest gotowe. Wyjąć ciasto na kratę piekarską i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka dolna i górna 175-200°, piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	50-60 minut

Przepis można zmieniać według własnych upodobań, np. dodać 100 g rodzynek, 100 g orzechów lub 100 g startej czekolady. Ograniczeniem jest wyłącznie wyobraźnia.

Bułeczki z siemieniem lnianym — Poziom prędkości 1 - 2

Składniki:

500-550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, 3/8 litra wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.
Do posmarowania: 2 łyżki wody

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć w 1/8 litra letniej wody. Pozostałą letnią wodę (1/4 litra) wlać do miski robota, wkruszyć do niej drożdże, dodać twaróg i dokładnie wymieszać końcówką do ugniatania z prędkością 2. Drożdże muszą całkowicie się rozpuścić. Mąkę, namoczone siemię lniane i sól, wsypać do miski. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 2 i ugniatać jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 45-60 minut. Ponownie zagnieść, wyjąć z miski i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć zmoczonym papierem do pieczenia. Ułożyć bułeczki na blasze, odstawić na 15 minut, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik tradycyjny:

Poziom:	2
Temperatura:	Piekarnik elektryczny: grzałka górna i dolna 200-220° (Rozgrzewać przez 5 minut), Piekarnik gazowy: tryb 2-3
Czas pieczenia:	30-40 minut

Krem czekoladowy — Prędkość 5-6

Składniki:

200 ml śmietany, 150 g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50-60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa brandy lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

W misie ubić śmietanę trzepakiem do ubijania jajek, wyjąć z misy i odstawić w chłodne miejsce.
Roztopić polewę czekoladową zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, lub wstawiając do kuchenki mikrofalowej na 3 minuty przy mocy 600 W. Tymczasem trzepakiem do ubijania jajek w misie ubić na pianę jajka z cukrem, cukrem waniliowym, solą i brandy lub rumem. Dodać roztopioną polewę czekoladową i wymieszać przy prędkości 5-6 aż do uzyskania jednorodnej masy. Zachować część ubitej śmietany na przybranie. Dodać pozostałą cześć ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Krem czekoladowy przybrać. Podawać schłodzony.

Działanie miksera

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!**

- Natychmiast po włączeniu urządzenia, wałek silnika maszyny do urabiania ciasta zaczyna się obracać. Podczas pracy nie należy dotykać obracającego się wałka silnika!
- Dla swojego bezpieczeństwa zawsze zamontuj miskę.

⚠ **UWAGA:**

- **Nigdy** nie wychylaj dźwigni (7), jeśli podłączano naczynie do mieszania! Naczynie do mieszania przewróci się.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez żywności!
- Jeśli temperatura będzie zbyt wysoka, szkło może pęknąć! Nie napełniaj płynami o temperaturze powyżej 60 °C.
- Nie przepełniaj naczynia do mieszania! Napełnij maksymalnie do pojemności 1000 ml (owoce i płyn).
- Piana posiada dużą objętość. Zmniejsz ilość płynu, jeśli produkuje on dużo piany.
- Podczas pracy przytrzymuj pokrywkę jedną ręką.
- Mikser nie nadaje się do rozdrabniania twardego pożywienia, np.: kostek lodu, gałki muszkatołowej, lub kawałków czekolady.
- Przed mieszaniem pokrój jedzenie na małe kawałki.

Przed montażem naczynia do mieszania, spójrz na rysunki E i F.

1. Włóż pokrojone składniki do miski do mieszania, a następnie wlej płyn do naczynia do mieszania.
2. Dociśnij mocno pokrywkę na naczyniu do mieszania.
3. Zatkaj otwór do dodawania składników zatyczką:: Dopasuj ułożenie oznaczenia ▌ z symbolem 🔓. Przekręć pokrywę w kierunku symbolu 🔒.
4. Sprawdź, czy pokrętło kontrolne ustawione jest na “0”.
5. Sprawdź, czy dźwignia jest opuszczona i zablokowana we właściwym położeniu.
6. Zdejmij pokrywę ochronną z silnika miksera: Przekręć ◀ na pokrywie w kierunku symbolu 🔓.
7. Nałóż naczynie do mieszania na wałek silnika miksera. Sprawdź oznaczenie ▌ na podstawie naczynia do mieszania. Wyrównaj oznaczenie z symbolem 🔓. Przekręć naczynie do mieszania w kierunku symbolu 🔒.
8. Włóż wtyczkę do sprawdzonego kontaktu.
9. Wybierz ustawienie prędkości 9 lub 10.

WSKAZÓWKA:

- **Praca przez krótką chwilę:** Podczas mieszania nie pozwól urządzeniu pracować dłużej niż przez 1 minutę. Przed ponownym użyciem pozwól mu ostygnąć przez około 5 minut.
- **Aby dodać składniki** wyłącz urządzenie. Wyjmij zatyczkę lub zdejmij pokrywkę. Uruchom ponownie dopiero po ponownym nałożeniu pokrywki lub włożeniu zatyczki w otwór do napełniania.

Kończenie pracy

1. Po użyciu ustaw pokrętło na “0”.
2. Wyciągnij wtyczkę z kontaktu.
3. Zdejmij naczynie do mieszania.
4. Zdejmij pokrywkę przed wylaniem składników.
5. Wyczyść używane części w sposób opisany w rozdziale zatytułowanym “Czyszczenie”.
6. Przykryj wał silnika miksera pokrywą ochronną.

WAŻNA UWAGA:
Nigdy nie przechowuj soku z owoców cytrusowych lub kwaśnego jedzenia w metalowych pojemnikach.

Czyszczenie

 **OSTRZEŻENIE:**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Noże w naczyniu do mieszania są ostre. **Ryzyko obrażeń!**

UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.
- Końcówek nie można myć w zmywarce. Gorąco oraz żrące środki czyszczące mogą spowodować wykrzywienie lub odbarwienie końcówek.

Obudowa silnika

- Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

Misa do mieszania, końcówki mieszające oraz do wyrobu ciasta

- Części, które miały styczność z jedzeniem należy opłukać wodą.
- Pozostawić części do dokładnego wysuszenia przed ponownym montażem.

Naczynie do mieszania, pokrywka i zatyczka

WSKAZÓWKA: Mycie wstępne
Napełnij naczynie do mieszania do połowy wodą i przekręć na 10 sekund w pozycję 10. Następnie wylej płyn.

- Aby dokładnie wymyć naczynie do mieszania, zdejmij go.
- Wymyj części ręcznie w gorącej wodzie.
- Następnie, wysusz wszystko przed ponownym złożeniem.

Dane techniczne

Model: .... KM 385 CB
Zasilanie: .... 220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: .... 1200 W
Klasa ochrony: II
Praca krótkookresowa: .... 5 minut
Massa netto: .... 2,35 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

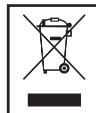
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

JĘZYK POLSKI



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, hogy örömét leli majd a készülék használatában.

A Használati Útmutatóban Található Jelzések

Az Ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

⚠ **VIGYÁZAT:**
A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

MEGJEGYZÉS: Javaslatokat, információt közöl.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenynyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!**

- Mielőtt tartozékot vagy mozgó pótalkatrészt cserélne a készüléken, kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- A keverőedényben lévő kések élesek.
- Mielőtt bekapcsolná, ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott tartozék helyesen és biztonságosan van-e rögzítve.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.

MAGYARUL

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a **készülék biztonságos használatára** megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor. Kövesse a "Tisztítás" részben megadott utasításokat.

- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- A készülékkel cask élelmiszereket dolgozzon fel.
- A készülék más célra való használata sérülést okozhat.

A kezelőelemek áttekintése

1 Betöltőnyílás zárkupakja
2 Keverőedény fedele betöltőnyílással
3 Keverőedény
4 Keverőmotor biztonsági védőburkolat
5 PULSE gomb
6 Vezérlőgomb
7 A kar leengedésére/felemelésére szolgáló kar
8 Dagasztólapát
9 Keverőlapát
10 Habverő
11 Keverőtál
12 Fröccsenésvédő
13 Forgókar

Előkészület

- Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból.
- A visszamaradt anyagok eltávolítása érdekében az első használat előtt tisztítsa meg a feltéteket a „Tisztítás" részben leírtak szerint.

Elektromos csatlakozás

- Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paramétereit az Ön otthonában egyeznek az adattáblán lévő műszaki adatokkal.

Használat dagasztógépként

⚠ VIGYÁZAT:

- **Ne** működtesse a kart (7), ha felhelyezte a keverőedényt! A keverőedény fel fog borulni.
- **Ne** használja a dagasztógépet felszerelt keverőedénnyel!

MEGJEGYZÉS:
Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a készülék működését a keverőmotor védőburkolata nélkül.

Ha a mixert használta, a **biztonsági védőburkolattal** fedje le a keverőmotor tengelyét: Igazítsa a ◀ jelzést a 🔓 szimbólumhoz. Fordítsa a védőburkolatot a 🔒 szimbólum irányába.

A dagasztógép összeszereléséhez lásd még az A – D. ábrákat.

1. Nyomja le a kart (7). Kézzel emelje a forgókart a felső állásba.
2. Ha használni szeretné a fröccsenésvédőt, most rögzítse alulról a forgókarra. A nyíl jelzésnek (C1) a forgókar eleje felé kell néznie.
3. Rögzítse a feltétet a tengelyre. A feltéten található sasszeg beakad a tengelybe.
4. Óvatosan tolja a feltétet a tengelybe, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
5. **Keverőedény:** lásd a C2 jelzést. Mozgassa a jelzést a 🔓 szimbólumhoz.

MAGYARUL

6. Fordítsa el a keverőedényt a 🔒 szimbólum irányába.
7. Töltse az összetevőket a keverőedénybe.
8. Ellenőrizze, hogy a vezérlőgomb a “0” állásban van.
9. Nyomja meg a kart (7) a forgókar leengedéséhez. A kart le kell nyomni, hogy a helyére kattanjon a legalsó helyzetben.
10. Csatlakoztassa a tápkábelt egy ellenőrzött fali aljzathoz.
11. Az alábbi táblázat alapján válassza ki a fordulatszámot.

Táblázat: Tésztatípusok és eszközök

Tészta típusa	Eszköz	Beállítás	Mennyiség
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy vajas tészta)	Dagasztólapát	1-4	max. 2 kg
Közepes tészta (pl. palacsinta vagy süteménytészta)	Habverő	6-8	max. 4 kg
Könnyű tészta (pl. krém, tojásfehérje, puding)	Habverő	8-10	min. 200 ml max. 1 l
Rövid (pl. panír, tojásfehérje)	Habverő	PULSE	max. 2 kg

MEGJEGYZÉS:
- **Rövid idejű működés:** Sűrű tésztával ne működtesse a készüléket 5 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 5 percig.
- **PULSE:** A használat során a gomb megnyomásával kapcsolja a motort rövid időre a legnagyobb fordulatszámra.

A használat szüneteltetése

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
- Mindig állítsa a vezérlőgombot a “0” állásba, ha meg szeretné szakítani a gép működését.
- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, ha le szeretné cserélni a feltétet.
- Várja meg, amíg a feltét teljesen le nem áll!
- Ha a gép működése közben bekapcsolja a kar felemelésére szolgáló kart (7) a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.
- A motor a forgókar leengedése után azonnal bekapcsol!

A használat befejezése és a tál eltávolítása

- A használat végén állítsa a vezérlőgombot “0” állásba. Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
- Nyomja le a kapcsolókart (7) a kar felemeléséhez.
- Távolítsa el az eszközt.
- Forgassa el kissé a keverőedényt az óramutató járásának irányába az eltávolításhoz.
- Lazítsa fel a tésztát egy spatulával, és távolítsa el a keverőtálból.
- Tisztítsa meg az összes használt részegységet a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Ajánlott receptek

Kovász (alaprecept) — Sebesség-beállítás: 3 - 4

Összetevők:

250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 csomag Citro-Back, 1 csipet só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütőpor, kb. 1/8 liter tej.

Elkészítés:

A búzalisztet a többi összetevővel helyezze a keverőtálba, a keverőlapáttal 30 másodpercig keverje össze 1. sebességfokozaton, majd kb. 3 percig 3. sebességfokozaton. Kenje ki a tepsit vagy terítsen bele sütőpapírt, öntse bele a tésztát és süsse ki. Ellenőrizze, mielőtt kivenné a tepsit a sütőből: egy fatűvel szúrjon bele a közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá a tűhöz, a sütemény kész. Helyezze a süteményt egy sütőrácsra és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő:

Tálca: 2
Hőmérséklet: Elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 175-200°, gázsütő: 2-3 fokozat.
Sütési idő: 50-60 perc

Módosíthatja a receptet a saját ízlésének megfelelően, pl. 100 g mazsolával vagy 100 g mogyoróval vagy 100 g reszelt csokoládéval. Semmi sem szab határt a képzeletének.

Lenmagos tekercs — Sebesség-beállítás: 1 - 2

Összetevők:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só.
A kenéshez: 2 evőkanál víz

Elkészítés:

A lenmagot áztassa be 1/8 liter langyos vízbe. A maradék langyos vizet (1/4 liter) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a dagasztólapáttal 2. sebességfokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Tegye a keverőtálba a lisztet, a beáztatott lenmagot és a sót. Keverje 1. sebességfokozaton, majd váltson 2. sebességfokozatra és keverje újabb 3-5 percig. Fedje le a tésztát és 45-60 percig pihentesse meleg helyen. Dagassza újra, vegye ki a keverőtálból és formáljon belőle 16 tekercset. A tepsit fedje le nedves sütőpapírral. Helyezze rá a tekercseket, pihentesse 15 percig, kenje meg langyos vízzel és süsse ki.

Hagyományos sütő:

Tálca: 2
Hőmérséklet: Elektromos sütő: alsó és felső hőmérséklet: 200-220°C (5 perces előmelegítés), Gázsütő: 2-3. fokozat.
Sütési idő: 30-40 perc

MAGYARUL

Csokoládékrém **Sebesség-beállítás: 5 - 6**

Összetevők:

200 ml tejszín, 150 g félédes csokoládébevonat, 3 tojás, 50-60 g cukor, 1 csipet só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 teáskanál brandy vagy rum, csokoládéreszelék.

Elkészítés:

A keverőtálba a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki a tálból és tegye hűvös helyre.

A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassza fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőtálban a habverővel verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a brandyt vagy rumot és a sót. Adja hozzá a felolvasztott csokoládémasszát és egyenletesen keverje el 5-6. sebességfokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához és keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémet és jól lehűtve tálalja.

A mixer használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Amint bekapcsolja a készüléket, a dagasztógép motortengelye elkezd forogni. A működés során ne érjen a forgó motortengelyhez!
- A saját biztonsága érdekében mindig helyezze fel a védőburkolatot.

⚠ VIGYÁZAT:

- **Ne** működtesse a kart (7), ha felhelyezte a keverőedényt! A keverőedény fel fog borulni.
- Ne működtesse a mixert élelmiszerek nélkül!
- Az üveg túl magas hőmérséklet esetén elpattanhat! Ne töltsön be 60 °C-nál forróbb folyadékokat.
- Ne töltse túl a keverőedényt! Maximum 1000 ml-ig (gyümölcs és folyadék) töltse fel.
- A hab nagyobb térfogatú lesz. Csökkentse a mennyiséget, ha némi habot létrehozó folyadékot használ.
- A használat során az egyik kezét tartsa a fedélen.
- A mixer nem alkalmas kemény élelmiszerek pl. jégkockák, szerecsendió vagy táblás csoki aprítására.
- Az élelmiszereket darabolja össze kis darabokra.

A keverőedény felhelyezésekor lásd még az E. és F. ábrát.

1. Helyezze a felaprított összetevőket a keverőtálba és folyadékot a keverőedénybe.
2. Erősen nyomja rá a fedelet a keverőedényre.
3. A zárókupakkal zárja be a betöltőnyílást: Igazítsa a zárókupak ▌szimbólumát a 🔓 szimbólumhoz. Fordítsa a zárókupakot a 🔒 szimbólum irányába.
4. Ellenőrizze, hogy a szabályozógomb „0” állásban legyen.
5. Győződjön meg róla, hogy a kar leeresztett állapotban legyen és a helyére legyen reteszelve.
6. Távolítsa el a biztonsági védőburkolatot a keverőmotorról: Fordítsa a védőburkolaton lévő ◀ szimbólumot a 🔓 szimbólum irányába.
7. Helyezze a keverőedényt a keverőmotor motortengelyére. Keresse meg az ▌jelet a keverőedény alapján. Igazítsa a jelzést a 🔓 szimbólumhoz. Fordítsa a keverőedényt a 🔒 szimbólum irányába.
8. Dugja be a hálózati csatlakozót egy tesztelt hálózati aljzatba.
9. Válassza ki a 9 vagy 10 sebességfokozatot.

ℹ MEGJEGYZÉS:

- **Rövid idejű használat:** Keveréskor ne működtesse a készüléket 1 percnél hosszabb ideig. Az újbóli használat előtt hagyja 5 percig hűlni a készüléket!
- **Az összetevők betöltéséhez** kapcsolja ki a készüléket. Távolítsa el a zárókupakot vagy a fedelet. Csak felhelyezett fedéllel és lezárt betöltőnyílással folytassa a készülék használatát.

Műveletek befejezése

1. A szabályozó gombot állítsa „0” állásba.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
3. Távolítsa el a keverőedényt.
4. Távolítsa el a fedelet az összetevők kiöntése előtt.
5. Tisztítsa meg a készülék részeit a “Tisztítás” részben leírtak szerint.
6. Takarja le a keverőmotor motortengelyét a biztonsági védőburkolattal.

ℹ FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ne tároljon citromlét vagy savas ételeket a fémedényekben.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket. Áramütést vagy tüzet okozhat.
- A keverőedényben lévő kések élesek. **Sérülésveszély!**

> ⚠ **VIGYÁZAT:**
> - Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
> - Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.
> - A tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók. A hő és az agresszív tisztítószerek a kiegészítők vetemedését vagy kifakulását okozhatják.

A motor burkolata

- Egy nedves ruhával és egy kis adag mosogatószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Keverőedény, dagasztó és keverő feltétek

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek vízzel leöblíthetők.
- A készülék összeszerelése előtt hagyja megszáradni az alkatrészeket.

Keverőedény, fedél és zárókupak

> **MEGJEGYZÉS: Előtisztítás**
> Félig töltse fel vízzel a keverőedényt, és működtesse a készüléket a 10-es fordulatszám beállításon kb. 10 másodpercig. Ezután öntse ki a folyadékot.

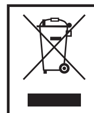
- A megfelelő tisztításhoz távolítsa el a keverőedényt.
- Egy tálnyi forró vízben kézzel tisztítsa meg ezeket a részeket.
- Az összeszerelés előtt minden darabot szárítson meg.

Műszaki adatok

Típus: .... KM 385 CB
Áramforrás: .... 220-240 V~, 50 Hz
Energiafogyasztás: .... 1200 W
Védelmi osztály: II
Rövid idejű működtetés: .... 5 perc
Nettó tömeg: .... 2,35 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш прилад. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи у цьому посібнику

Задля вашої безпеки подано чіткі застереження. Радимо звернути на них увагу, щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою:

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
Попереджає про небезпеку здоров'ю і вказує на можливий ризик травмування.

⚠ **УВАГА.**
Вказує на можливу небезпеку для пристрою чи інших предметів.

ПРИМІТКА.
Вказує на підказку чи інформацію для користувача.

Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Не дозволяйте малим дітям гратись із плівкою. **Існує загроза задухи!**

Спеціальні інструкції з безпеки для цього приладу

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!**

- Перш ніж заміняти приладдя чи додаткові частини, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути і від'єднати від мережі.
- Не торкайтеся рухомих частин.
- Ножі в ємності для змішування гострі.
- Перш ніж вмикати прилад, упевніться, що насадку встановлено надійно і належним чином.
- Завжди від'єднуйте прилад від мережі, коли відходите кудись і перед збиранням, розбиранням або чищенням.

УКРАЇНСЬКА

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!

- Не ремонтуйте пристрій самотужки. Зверніться до уповноважених спеціалістів. Щоб уникнути небезпеки, слід замінити пошкоджений кабель живлення на такий самий кабель; заміну має виконувати виробник, служба підтримки споживачів чи інший кваліфікований спеціаліст.
- Не дозволяйте дітям користуватися цим приладом.
- Зберігайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися цим приладом.
- Приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, розумовими та чуттєвими можливостями, а також ті, яким бракує досвіду та знань, у разі здійснення нагляду за ними або після отримання пояснень щодо безпечного **користування цим приладом** і у разі усвідомлення можливої небезпеки.

⚠ УВАГА.

Не занурюйте прилад у воду під час чищення. Дотримуйтеся вказівок, наведених в розділі “Чищення”.

- Не робіть ніяких змін у запобіжному перемикачі.
- Цей прилад придатний для обробки тільки харчових продуктів.
- Використання не за призначенням може стати причиною травми.

Огляд елементів управління

1 Заглушка отвору для наповнення
2 Кришка ємності для змішування з отвором для наповнення
3 Чаша для змішування
4 Захисна кришка двигуна міксера
5 Кнопка PULSE
6 Регулятор
7 Важіль для піднімання/опускання ручки
8 Гачок для замішування
9 Гачок для змішування
10 Віничок
11 Ємність для змішування
12 Захист від бризок
13 Поворотна ручка

Підготування

- Вийміть прилад та усе наявне приладдя з коробки.
- Щоб видалити будь-які рештки від виробництва, перед першим використанням помийте усе приладдя, як описано в розділі “Чищення”.

Під’єднання до електромережі

- Перевірте, чи живлення відповідає характеристикам, зазначеним на спеціальній наліпці.

Використання пристрою для змішування

⚠ **УВАГА.**
- **Ніколи** не опускайте важіль (7), якщо прикріплено чашу для змішування! Чаша для змішування буде перекидатись.
- **Ніколи** не використовуйте пристрій для замішування з прикріпленою чашею для змішування.

ПРИМІТКА.
Захисний перемикач запобігає увімкненню двигуна міксера без кришки.

У випадку використання міксера накрийте вал двигуна міксера **захисною кришкою**: вирівняйте позначку ◀ із символом. Поверніть кришку в напрямку символу.

Як зібрати пристрій для змішування зображено також на малюнках A – D.

1. Натисніть важіль (7). Переведіть вручну поворотну руку в верхнє положення.
2. За потреби встановіть захист від бризок знизу на поворотну руку. Стрілка (C1) має показувати на поворотну руку.
3. Встановіть насадку на вісь. Шплінт на насадці має встати у вісь.
4. Трохи натиснувши, проштовхніть насадку на вісі та проверніть її проти годинникової стрілки.
5. **Чаша для змішування:** див. на позначку C2. Переведіть цю позначку у положення.
6. Поверніть чашу для змішування у положення.
7. Покладіть продукти у чашу для змішування.
8. Упевніться, що регулятор встановлено у положення “0”.
9. Натисніть важіль (7), щоб опустити руку. Притисніть зверху руку, вона із клацанням встане у крайнє нижнє положення.
10. Вставте вилку в розетку, яка працює належним чином.
11. Виберіть швидкість відповідно даних у таблиці нижче.

Таблиця з відомостями про тип тіста і приладдя

Тип тіста	Приладдя	Налаштування	Кількість
Важке тісто (наприклад, хліб або пісочне тісто)	Гачок для замішування тіста	1-4	макс. 2 кг
Тісто середньої густини (наприклад, млинці або збите тісто для пирога)	Збивач	6-8	макс. 2 кг
Легке тісто (наприклад, вершки, яєчні білки, пудинг)	Збивач для яєць	8-10	мін. 200 мл макс. 1 л
Імпульсний режим (наприклад, для введення печива, яєчних білків)	Збивач для яєць	PULSE	макс. 2 кг

ПРИМІТКА.
- **Короткий цикл роботи:** під час приготування густого тіста не вмикайте пристрій довше, ніж на 5 хвилин, після чого дайте йому охолонути впродовж 5 хвилин.
- **PULSE:** Під час роботи пристрою натисніть і утримуйте кнопку протягом короткого часу, щоб перевести двигун у режим найбільшої швидкості.

Зупинка приладу

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Існує небезпека травмування!**
- За потреби призупинити роботу завжди встановлюйте регулятор у положення «0».
- За потреби замінити насадку від'єднуйте прилад від мережі.
- Чекайте до повної зупинки насадки!
- Якщо підняти важіль (7) під час роботи, щоб підняти ручку, запобіжний перемикач зупинить двигун.
- Двигун увімкнеться знову, як тільки буде опущена поворотна рука!

Закінчення роботи і виймання ємності
- Після використання встановіть регулятор у положення “0”. Від'єднайте прилад від мережі.
- Натисніть важіль (7) донизу, щоб підняти ручку.
- Зніміть приладдя.
- Щоб зняти ємність для змішування, трохи прокрутіть її за годинниковою стрілкою.
- Розрухайте тісто за допомогою лопатки і вийміть його з ємності для змішування.
- Чистьте використані компоненти, як описано в розділі “Чищення”.

Рекомендовані рецепти

Пориста суміш (базовий рецепт) Налаштування швидкості 3 - 4

Інгредієнти.

250 г м'якого масла або маргарину, 250 г цукру, 1 пакет ванільного цукру або 1 пакет лимонного порошку, 1 пучка солі, 4 яйця, 500 г пшеничної муки, 1 пакет соди для випічки, приблизно 1/8 літра молока.

Приготування.

Всипте пшеничну муку разом з іншими інгредієнтами в ємність для змішування, розмішуйте за допомогою гачка для змішування приблизно 30 секунд на швидкості 1, тоді на швидкості 3 приблизно 3 хвилини. Змажте посудину для випічки або розкладіть папір для випікання, викладіть тісто і випечіть. Спробуйте пиріг, перед тим як вийняти страву з духовки. Проколіть пиріг по центру кінцем дерев'яної палички. Якщо тісто не пристає до палички, пиріг готовий. Переверніть пиріг на сітку для випікання і дайте йому охолонути.

Вимоги до духовки.

Рівень: 2
Нагрівання: електродуховка: температура зверху і знизу 175-200°, газова духовка: налаштування 2-3
Час випікання: 50-60 хвилин

Цей рецепт можна змінити, виходячи з власного досвіду, наприклад додати 100 г родзинок або 100 г горіхів чи 100 г тертого шоколаду. Немає обмежень для вашої фантазії.

Булочки з зернами льону — Налаштування швидкості 1-2

Інгредієнти.

500-550 г пшеничної муки, 50 г зерен льону, 3/8 літра води, 1 кубик дріжджів (40 г), 100 г нежирного сухого сиру, 1 чайна ложка солі.
Для змочування: 2 столові ложки води

Приготування.

Замочіть зерна льону в 1/8 літра теплої води. Залийте решту теплої води (1/4 літра) в ємність для змішування, висипте в неї дріжджі, додайте сир і добре вимішайте за допомогою гачка для замішування на швидкості 2. Дріжджі мають повністю розчинитися. Висипте муку із вимоченими зернами льону і сіллю в ємність для змішування. Замішайте тісто на швидкості 1, тоді змініть швидкість на швидкість 2 і замішуйте тісто ще 3-5 хвилин. Накрийте тісто і залиште в теплому місці на 45-60 хвилин. Замішайте тісто знову, вийміть його з ємності для змішування і зробіть 16 булочок. Накрийте лоток для випікання вологим папером для випікання. Покладіть на нього булочки, залиште на 15 хвилин, змочіть теплою водою і випікайте.

Вимоги до духовки.

Рівень: 2
Нагрівання: електродуховка: температура зверху і знизу 200-220° (попередньо розігрівати протягом 5 хвилин), газова духовка: налаштування 2-3
Час випікання: 30-40 хвилин

Шоколадний крем — Налаштування швидкості 5 - 6

Інгредієнти:

200 мл вершків, 150 г півсолодкого шоколаду, 3 яйця, 50-60 г цукру, 1 пучка солі, 1 пакет ванільного цукру, 1 ст. л. бренді чи рому, шоколадні чіпси.

Приготування.

У ємності для змішування збийте вершки на густо за допомогою збивача для яєць, вийміть суміш із ємності і покладіть у холодне місце.
Розтопіть шоколад відповідно до вказівок на пакеті чи 3 хвилини у мікрохвильовій печі за потужності 600 Вт. За цей час у ємності для змішування за допомогою збивача для яєць збийте яйця, цукор, ванільний цукор, бренді чи ром і сіль до утворення піни. Додайте топлений шоколад і рівномірно введіть його на швидкості 5-6. Збережіть трохи збитих вершків для прикрашання. Додайте залишки вершків до кремоподібної суміші і увімкніть імпульсний режим. Додайте до шоколадного крему решту вершків і подавайте охолодженим.

Режим міксера

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!**

- Вал двигуна пристрою для змішування почне обертатися відразу після увімкнення пристрою. Не торкайтесь валу двигуна, який обертається!
- Задля безпеки завжди прикріплюйте ємність для змішування.

⚠ **УВАГА.**

- **Ніколи** не опускайте важіль (7), якщо прикріплено чашу для змішування! Чаша для змішування буде перекидатись.
- Не використовуйте міксер без продуктів!
- Якщо температура рідини занадто висока, скло може тріснути! Не заливайте рідину, температура якої вища 60 °C.
- Не переповнюйте чашу для змішування! Заливайте в чашу максимально 1000 мл (фруктів і рідини).
- Піна займає багато об'єму. Зменште кількість рідини, якщо така рідина дуже пініться.
- Під час роботи пристрою тримайте одну руку на кришці.
- Міксер не слід використовувати для подрібнення твердої їжі, наприклад кубиків льоду, мускатних горіхів або грудок шоколаду.
- Заздалегідь поріжте продукти на маленькі шматки.

Процес кріплення чаші для змішування зображено також на малюнках E та F.

1. Покладіть подрібнені інгредієнти в ємність для змішування, а рідину залийте в чашу для змішування.
2. Надійно натисніть кришку на чаші для змішування.
3. Закрийте отвір для наповнення заглушкою: вирівняйте символ ▌ заглушки із символом 🔓 на кришці. Поверніть заглушку в напрямку символу 🔒.
4. Перевірте, чи регулятор перебуває в положенні "0".
5. Перевірте, чи важіль перебуває внизу і зафіксований на місці.
6. Зніміть захисну кришку з двигуна міксера. Поверніть символ ◀ на кришці у напрямку символу 🔓.
7. Встановіть чашу для змішування на вал двигуна міксера. Перевірте положення позначки ▌, що на корпусі чаші для змішування. Вирівняйте цю позначку із символом 🔓. Поверніть чашу для змішування в напрямку символу 🔒.

УКРАЇНСЬКА

8. Вставте вилку кабелю живлення в перевірену розетку.
9. Виберіть налаштування швидкості 9 або 10.

ПРИМІТКА.

- **Робота з короткими інтервалами:** Змішуйте інгредієнти не довше 1-ї хвилини. Дайте пристрою охолонути впродовж 5-ти хвилин, перш ніж використовувати його знову.
- **Щоб додати інгредієнти,** вимкніть пристрій. Зніміть заглушку чи кришку. Продовжити використання пристрою можна лише тоді, коли встановлено кришку і закрито заглушку.

Завершення роботи

1. Встановіть регулятор у положення “0”.
2. Від’єднайте пристрій від мережі живлення.
3. Зніміть чашу для змішування.
4. Перш ніж виливати інгредієнти, зніміть кришку.
5. Почистьте частини, що використовувались, як описано в розділі “Чищення”.
6. Накрийте вал двигуна міксера захисною кришкою.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА.
Ніколи не зберігайте сік із цитрусових чи продукти, які містять кислоту, у металевих ємностях.

Чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як чистити пристрій, від’єднайте його від мережі живлення.
- Не занурюйте пристрій у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Ножі чаші для змішування гострі. **Існує небезпека травмування!**

УВАГА.

- Не використовуйте дротяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.
- Насадки не можна мити в посудомийній машині. Гарячі і агресивні засоби для чищення можуть деформувати або знебарвити насадки.

Корпус двигуна

- Чистьте корпус лише вологою ганчіркою, додавши трохи миючого засобу.

Ємність для змішування, насадки для замішування та змішування

- Деталі, які контактують з їжею, можна мити водою.
- Перш ніж знову приєднати усі компоненти до приладу, ретельно висушіть їх.

Чаша для змішування, кришка і заглушка

ПРИМІТКА. Попереднє очищення
Наповніть чашу для змішування наполовину водою і встановіть регулятор приблизно на 10 хвилин у режим 10. Тоді злийте рідину.

- Щоб добре почистити чашу для змішування, зніміть її.
- Помийте частини вручну в ємності з гарячою водою.
- Тоді добре висушіть всі частини, перш ніж встановлювати їх на місце.

Технічні параметри

Модель: .... KM 385 CB
Подача живлення: .... 220-240 В~, 50 Гц
Споживання енергії: .... 1200 Вт
Клас захисту: II
Короткотерміновий цикл роботи: .... 5 хв.
Вага нетто: .... 2,35 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку нашего изделия. Мы надеемся, что вы с удовольствием будете пользоваться им.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайте на них особое внимание:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Потенциальная опасность для устройства или других предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Советы и информация для вас.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!**

- Перед заменой принадлежностей или установкой дополнительных деталей, которые движутся во время работы, выключите устройство и отключите его от электросети.
- Не прикасайтесь к подвижным деталям.
- Ножи в емкости для смешивания очень острые.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!

- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обратитесь к авторизованному профессионалу. Во избежание опасности менять поврежденный кабель на аналогичный должен производитель, наша клиентская служба или любой другой квалифицированный специалист.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и шнур подальше от детей.
- Запрещается детям играть с данным устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Чистка”.

- Не трогайте предохранительные переключатели.
- Используйте данное устройство только для обработки пищевых продуктов.
- Использование устройства не по назначению может привести к травме.

РУССКИЙ

Обзор деталей прибора

1 Колпачок отверстия для подачи
2 Крышка емкости для смешивания с отверстием для подачи
3 Емкость для смешивания
4 Колпак двигателя миксера
5 Кнопка PULSE
6 Ручка управления
7 Рычажок для понижения/подъема кронштейна
8 Крючок для замеса
9 Крючок для смешивания
10 Венчик
11 Дежа
12 Брызговик
13 Поворотный рукав

Подготовка к работе

- Извлеките устройство и все аксессуары из коробки.
- Чтобы удалить частицы и пыль, оставшиеся после производственого процесса, почистите все аксессуары, как описано в разделе “Чистка”.

Электрические соединения

- Проверьте, чтобы электропитание от сети соответствовало спецификациям паспортной таблички.

Работа тестомешалки

ВНИМАНИЕ:
- **Никогда** не активируйте рычажок (7), если присоединена емкость для смешивания! Емкость для смешивания опрокинется.
- **Никогда** не используйте тестомешалку с присоединенной емкостью для смешивания.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Защитный выключатель предотвращает работу миксера без колпака двигателя.

Если вы используете миксер, закройте **колпаком** вал двигателя миксера: совместите отметку ◀ с символом. Поверните колпак в направлении символа.

Также, смотрите рисунки A – D, чтобы собрать тестомешалку.

1. Нажмите на рычажок (7). Установите вручную поворотный рукав в верхнее положение.
2. Если нужен брызговик, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Стрелка (C1) указывает на переднюю часть поворотного рукава.
3. Установите насадку на вал. Шплинт на насадке должен войти в углубление вала.
4. Продвиньте насадку вдоль вала, слегка нажимая на нее, и поверните ее против часовой стрелки.
5. **Емкость для смешивания:** см. отметку C2. Сдвиньте эту отметку к символу.
6. Поверните емкость для смешивания в направлении символа.
7. Наполните емкость для смешивания ингредиентами.
8. Убедитесь, что ручка управления находится в положении “0”.
9. Нажмите на рычажок (7), чтобы опустить поворотный рукав. Нужно нажимать на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
10. Вставьте штепсель в проверенную электрическую розетку.
11. Выберите скорость, используя следующую таблицу.

Таблица типов теста и инструментов

Тип теста	Инструмент	Настройка	Кол-во
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Крюк для взбивания	1 - 4	макс. 2 кг
Тесто средней плотности (например, для блинов или торта)	Крюк для замеса	6 - 8	макс. 4 кг
Легкое тесто (например, сметана, яичные белки, пудинг)	Взбиватель для яиц	8 - 10	мин. 200 мл макс. 1 л
Интервал (например. Для бисквитов, яичных белков)	Взбиватель для яиц	PULSE	мах. 2 кг

ПРИМЕЧАНИЯ:
- **Краткое время работы:** если тесто тяжелое, не используйте устройство более 5 минут; делайте перерывы на 5 минут, чтобы дать ему остыть.
- **PULSE:** Кратковременно переключайте двигатель на самую высокую скорость, нажимая, во время работы, на эту кнопку.

Импульсный режим

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!
- Всегда устанавливайте ручку управления в положение “0”, если нужно прервать работу устройства.
- Выдерните штепсель из розетки, если необходимо сменить насадку.
- Дождитесь пока насадка полностью остановится!
- Если активировать рычажок (7) во время работы устройства, чтобы поднять кронштейн, аварийный выключатель отключит двигатель.
- Двигатель снова заработает, как только Вы опять опустите поворотный рукав!

Окончание работы и снятие емкости для смешивания

- После использования устройства установите ручку управления в положение “0”. Выдерните штепсель из розетки.
- Опустите рычажок (7) вниз, чтобы поднять кронштейн.
- Снимите инструмент.
- Слегка поверните емкость для смешивания по часовой стрелке, чтобы снять ее.
- Используя лопатку, извлеките тесто из емкости для смешивания.
- Почистите все использованные компоненты, как описано в разделе “Чистка”.

Рекомендуемые рецепты

Смесь для бисквитов (Основной рецепт) Установка скорости 3 - 4

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, 1 щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, примерно 1/8 литра молока.

Приготовление:

Поместите пшеничную муку с другими ингредиентами в дежу, смешайте с помощью крючка для смешивания на протяжении 30 секунд на скорости 1, затем примерно 3 минуты на скорости 3. Смажьте жиром форму для выпечки или постелите бумагу для выстилания форм, налейте тесто и запекайте. Проверьте готовность перед тем, как вынуть блюдо из духовки: проткните торт заостренной деревянной палочкой в центре. Если тесто не прилипает к палочке, торт готов. Поместите торт на поднос для выпечки и подождите, пока он остынет.

Стандартная духовка:

Установка:	2
Нагрев:	Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 175-200°, газовая духовка: установки 2-3
Время запекания:	50-60 минут

Вы можете изменять этот рецепт по своему вкусу, например, добавив 100 г изюма или 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. Ничто не ограничивает ваше воображение.

Булочки с семенами льна Установка скорости 1 - 2

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирной сычужной закваски, хорошо просушенной, 1 чайная ложка соли.
Для смачивания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:

Замочите семена льна в 1/8 литра теплой воды. Поместите оставшуюся теплую воду (1/4 литра) в дежу, насыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте крючком для замеса на скорости 2. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в дежу. Замешивайте на скорости 1, затем поменяйте скорость на 2 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Снова замесите, выньте из дежи и сделайте из теста 16 булочек. Накройте противень влажной бумагой для противня. Поместите на нее булочки, проведите расстойку в течение 15 минут, смочите теплой водой и запекайте.

Стандартная духовка:

Установка:	2
Нагрев:	Электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220° (Предварительный нагрев 5 минут), Газовая духовка: установка 2-3
Время запекания:	30-40 минут

Шоколадный крем Установка скорости 5 - 6

Ингридиенты:

200 мл сметаны, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Приготовление:

Взбейте сметану в емкости для смешивания с помощью венчика для взбивания яиц; удалите сметану из емкости и поставьтее ее в холодное место.
Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке или продержав ее 3 минуты в микроволновой печи при мощности 600 Вт. Тем временем, с помощью венчика для взбивания яиц, взбейте в емкости для смешивания яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром, и соль, до появления пены. Добавьте растопленную шоколадную глазурь и равномерно перемешайте на скорости 5-6. Оставьте некоторое количество взбитых сливок для украшения. Добавьте оставшийся крем к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Гарнируйте шоколадный крем и подайте его к столу охлажденным.

Работа миксера

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!**

- Как только вы включаете устройство, вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся валу двигателя во время работы устройства!
- В целях безопасности, всегда присоединяйте емкость.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- **Никогда** не активируйте рычажок (7), если присоединена емкость для смешивания! Емкость для смешивания опрокинется.
- Не используйте миксер без продуктов!
- Стекло может треснуть, если температура будет слишком высока! Не наполняйте емкость жидкостями с температурой свыше 60 °C.
- Не переполняйте емкость для смешивания! Максимальная вместимость составляет 1000 мл (фрукты и жидкость).

ВНИМАНИЕ:

- Пена занимает большой объем. Уменьшите количество, если используемая жидкость производит много пены.
- Во время работы устройства держите одну руку на его крышке.
- Миксе не предназначен для колки твердых пищевых продуктов, таких как кубики льда, мускатного ореха или кусков шоколада.
- Заранее нарежьте пищевые продукты на небольшие кусочки.

Также смотрите рисунки E и F, чтобы присоединить емкость для смешивания.

1. Загрузите нарезанные ингредиенты в миксерный бокал и жидкость в емкость для смешивания.
2. Прижмите крышку на емкости для смешивания.
3. Закройте колпачком отверстие для подачи: совместите символ на колпачке с символом . Поверните колпачок в направлении символа .
4. Убедитесь, что ручка управления находится в положении “0”.
5. Убедитесь, что поворотный рукав опущен и защелкнут на своем месте.
6. Снимите колпак с двигателя миксера: поверните символ ◀, находящийся на колпаке, в направлении символа .
7. Установите емкость для смешивания на вал двигателя миксера. Убедитесь, что символ на емкости совмещен с символом . Поверните емкость для смешивания в направлении символа .
8. Вставьте штепсель в провереннную рабочую розетку.
9. Установите скорость на отметке 9 или 10.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Работа короткими интервалами:** при смешивании не используйте устройство более 1 минуты. Дайте устройству остыть в течение 5 минут перед тем, как использовать его снова.
- **Чтобы снова наполнить емкость ингредиентами,** выключите устройство. Снимите колпак или крышку. Продолжайте использовать устройство только с закрытой крышкой и закрытым отверстием для подачи.

Завершение работы

1. Установите ручку управления в положение “0”.
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Снимите емкость для смешивания.
4. Снимите крышку перед тем, как выливать ингредиенты.
5. Помойте использованные детали, как описано в разделе “Чистка”.
6. Закройте колпаком вал двигателя миксера.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Никогда не храните соки цитрусовых или кислые пищевые продукты в металлических емкостях.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Ножи в емкости для смешивания очень острые. **Опасность получения травмы!**

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Нагрев и агрессивные чистящие средства могут деформировать или обесцветить насадки.

Кожух двигателя

- Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды.

Емкость для смешивания, насадки для взбивания и смешивания

- Детали устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно прополоскать водой.
- Дайте деталям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство снова.

Емкость для смешивания, крышка и колпак

ПРИМЕЧАНИЯ: Подготовка к чистке
Наполните емкость для смешивания водой примерно наполовину, и поверните ручку управления в положение “10” примерно на 10 секунд. После этого вылейте воду.

- Чтобы как следует промыть устройство, снимите емкость для смешивания.
- Промойте детали устройства вручную в емкости с теплой водой.
- Высушите все детали перед тем, как собрать устройство снова.

Технические данные

Модель:.. KM 385 CB
Электропитание:... 220-240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность:..1200 Вт
Класс защиты: II
Краткое время работы:...5 минут
Вес нетто: ....2,35 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

РУССКИЙ

وعاء الخلط، والغطاء والغطاء الخارجي والغطاء

ملاحظة: التنظيف المُسبق
املأ وعاء الخلط لمنتصفه بالماء وأدر المقبض لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا على الإعداد 10. ثم فرِّغ السائل.

- للتنظيف على نحو صحيح، أزل وعاء الخلط.
- نظِّف الأجزاء يدويًا في وعاء من الماء الساخن.
- ثم جفف كل شيء تمامًا قبل إعادة تركيب الأجزاء.

البيانات الفنية

البيانات الفنية الطراز:	KM 385 CB
مصدر الطاقة:	220-240 فولط ~ 50 هرتز
استهلاك الطاقة:	1200 واط
درجة الحماية:	II
التشغيل لمدة قصيرة:	5 دقائق
صافي الوزن:	2.35 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

العربية

قم بإذابة طبقة الشوكولاته الخارجية طبقا للتعليمات الموجودة على العلبة أو لمدة 3 دقائق في الميكروويف على 600 واط، أثناء ذلك، اخفق البيض والسكر وسكر الفانيليا والبراندي أو الرم والملح مع الزبد في مضرب البيض. أضف غطاء الشوكولاتة المذاب وقلبها جيدًا بسرعة 6-5. احتفظ بجزء من الكريمة التي تم خفقها للتزيين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمية وقلبها مع متابعة الخفق. زيّن كريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

تشغيل الخلاط

تحذير: خطر الإصابة!

- يبدأ عمود محرك ماكينة العجن في الدوران بمجرد تشغيل الجهاز. لا تلمس عمود المحرك الدوّار أثناء التشغيل!
- حفاظًا على سلامتك، ركّب دومًا الوعاء.

تنبيه:

- **لا تقم أبدًا** بتنشيط الذراع (7) بعد تركيب وعاء الخلط! حيث سيؤدي ذلك إلى انقلاب وعاء الخلط.
- لا تشغِّل الخلاط دون وضع مواد غذائية!
- قد يتعرض الزجاج للتصدع في حالة ارتفاع درجة الحرارة جدًا! لا تملأ الجهاز بسوائل تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية.
- لا تملأ وعاء الخلط أكثر من اللازم! املأ إلى أقصى حد قدره 1000 مل (الفاكهة والسوائل).
- تشغل الرغوة حيزًا كبيرًا. لذا يجب تقليل السعة عند استخدام السوائل التي تنتج الكثير من الرغوة.
- أثناء التشغيل، احتفظ بإحدى يديك على الغطاء الخارجي.
- الخلاط غير مناسب لتقطيع الأطعمة الصلبة مثل مكعبات الثلج أو جوز الطيب أو قوالب الشيكولاته.
- قم بتقطيع المواد الغذائية الى قطع صغيرة مُسبقًا.

يُرجى أيضًا الرجوع إلى الشكلين E و F عند تركيب وعاء الخلط.

1. ضع المكونات المفرومة والسائل في وعاء الخلط.
2. اضغط على الغطاء بقوة تجاه وعاء الخلط.
3. اغلق فتحة إعادة التعبئة باستخدام الغطاء: قم بمحاذاة الرمز ▌ للغطاء مع الرمز 🔓. قم بتدوير الغطاء في اتجاه الرمز 🔒.
4. تحقق من أن مقبض التحكم على الوضع "0".
5. تأكد من خفض الذراع وغلقه في مكانه.
6. أزل غطاء الأمان من محرك الخلاط: قم بتدوير الرمز ◀ في اتجاه الرمز 🔓.
7. ضع وعاء الخلط على عمود المحرك الخاص بمحرك الخلاط. تحقق من الرمز ▌ الموجود بقاعدة وعاء الخلط. قم بمحاذاة العلامة مع الرمز 🔓. قم بتدوير وعاء الخلط في اتجاه الرمز 🔒.
8. وصل قابس الطاقة الرئيسي بمقبس مُخْتَبَر.
9. حدد إعداد السرعة 9 أو 10.

ملاحظة:

- **التشغيل لفترة زمنية قصيرة:** يجب عدم تشغيل الجهاز لمدة تزيد عن دقيقة واحدة، عند الخلط. اترك الجهاز لمدة 5 دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
- **لإعادة ملء الجهاز بالمكونات،** أوقف تشغيله. أزل الغطاء أو الغطاء العلوي. يجب عدم مواصلة التشغيل إلا بعد وضع الغطاء وغلق فتحة التعبئة.

إيقاف التشغيل

1. اضبط مقبض التحكم على الوضع "0".
2. افصل قابس الطاقة الرئيسي.
3. أزل وعاء الخلط.
4. أزل الغطاء العلوي قبل صب المكونات.
5. نظف الأجزاء المُستخدمة على النحو الموضح في فصل "التنظيف".
6. قم بتغطية عمود المحرك المرفقي الخاص بمحرك الخلاط بغطاء الأمان.

ملاحظة مهمة:

لا تحفظ عصائر الموالح أو المواد الغذائية الحمضية في أوعية معدنية أبدًا.

التنظيف

تحذير

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط حادة. **خطر الإصابة!**

تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.
- الأدوات الملحقة ليست مناسبة لغسلها في غسالة الأطباق. أدوات التنظيف الحرارية والشديدة قد تشوه شكل المرفقات أو تنزع لونها.

غلاف حفظ المحرك

- نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف.

حاوية الخلط وأدوات العجن والخلط الملحقة

- يمكن أن تشطف الأجزاء التي تتلامس مع الطعام بالماء في الخارج.
- اترك الأجزاء تجف تماما قبل إعادة تجميع الجهاز.

جدول أنواع العجين والأدوات

نوع العجين	الأداة	الإعداد	الكمية
العجين شديد التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجن	1-4	2 كجم بحد أقصى
العجين متوسط التماسك (مثل الكريب أو سحق الكعك)	خطاف الخلط	6-8	4 كجم بحد أقصى
العجين خفيف التماسك (مثل الكريم، بياض البيض، حلوى البودنج)	خافق البيض	8-10	200 مل بحد أدنى 1 لتر. بحد أقصى
أعمال أخرى (على سبيل المثال خلط البسكويت ، بياض البيض)	خافق البيض	PULSE	2 كجم بحد أقصى

ملاحظة:

- **التشغيل لمدة قصيرة:** لا تشغل الجهاز في حالة العجين شديد التماسك لأكثر من 5 دقائق واتركه لمدة 5 دقائق حتى يبرد.
- **PULSE:** شغِّل المحرك لفترة وجيزة على أعلى إعداد للسرعة من خلال الضغط على الزر أثناء التشغيل.

إيقاف التشغيل مؤقتًا

تحذير: خطر التعرض للإصابة!

- قم دائما بضبط زر التحكم على الموضع "0" إذا كنت ترغب في مقاطعة التشغيل.
- قم بفصل القابس من مصدر التيار إذا كنت ترغب في تغيير أحد الملحقات.
- انتظر حتى تتوقف الأداة الملحقة تماما!
- إذا قمت بتنشيط الرافعة (7) أثناء التشغيل لرفع الذراع، سيقوم مفتاح الأمان بإيقاف المحرك.
- يتم تشغيل المحرك مرة أخرى في أقرب وقت من خفض الذراع الدوار مرة ثانية!

إيقاف التشغيل وإزالة الحاوية

- قم بضبط مفتاح التحكم على الموضع "0" بعد الاستخدام. افصل القابس من مصدر التيار.
- حرك الرافعة (7) لأسفل لتحرير الذراع.
- قم بإزالة الأداة. للقيام بذلك، قم بلف عمود الدوران عكس اتجاه عقارب الساعة.
- قم بلف حاوية الخلط لفة واحدة قصيرة في اتجاه عقارب الساعة لإزالتها.
- قم برفع العجين باستخدام ملعقة وإزالته من حاوية الخلط.
- قم بتنظيف جميع المكونات التي تم استخدامها كما تم الشرح في قسم "التنظيف".

وصفات مقترحة

عجين الاسبونج (الوصفة الأساسية) وضع السرعة 3 - 4

المكونات:

250 جرام زبدة سائل أو سمن نباتي، 250 جرام سكر، كيس فانيليا سكر أو كيس نكهة الليمون، قليل من الملح، 4 بيضات، 500 جرام دقيق قمح، كيس بيكنج باودر (مسحوق التخمر)، وحوالي 8/1 لتر لبن.

طريقة التحضير:

ضع دقيق القمح مع باقي المكونات في حاوية الخلط، ثم قم بخلطها باستخدام خطاف الخلط لمدة 30 ثانية على السرعة2 ، ثم على السرعة 3 لمدة 3 دقائق تقريبا. قم بمسح صينية الخبز بالسمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، ثم ضع عليه العجين ثم قم بوضعها في الفرن لخبزها. قم بتذوق الكيك قبل إخراجه من الفرن لتري إذا كان تم الانتهاء من خبزها. قم بغرس عصا خشبي في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق العجين بها، فهذا يعني أن الكيك قد تم خبزها. اقلب الكيك على المصبعة واتركها لتبرد.

الفرن التقليدي:

الشريحة:	2
الحرارة:	الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العلوية والسفلية 175 -200 درجة مئوية، فرن الغاز: الإعداد 3-2
مدة الخبز:	50-60 دقيقة

يمكنك التعديل في هذه الوصفة حسب ذوقك، مثلا إضافة 100جرام عنب أو 100 جرام بندق أو 100 جرام شيكولاتة مبشورة. لا تدع شئ يقيد خيالك.

لفائف بذر الكتان ضبط السرعة 1 - 2

المكونات:

500-550 جرام دقيق قمح، 50 جرامبذر الكتان، 8/3 لتر ماء، 1 مكعب خميرة (40 جرام)، 100 جرام قشدة قليلة الدسم، مصفاة تماما، ملعقة صغيرة من الملح.
للدهان: ملعقتان كبيرتان من الماء.

طريقة التحضير:

تنقع بذور الكتان في 8/1 لتر من الماء الفاتر. ضع ما تبقى من الماء الفاتر (4/1لتر) في حاوية الخلط، ضع فيها الخميرة وأضف إليها خثارة اللبن وامزجها جيدا مع ضبط سرعة خطاف العجن على2 . يجب إذابة الخميرة تماما. ضع الدقيق مع بذور الكتان المنقوعة والملح في حاوية الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 2 وتابع عملية العجن لمدة 3- 5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين وضعه في مكان دافئ لمدة 60-45 دقيقة. قم بالعجن مرة أخرى وأخرج العجين من حاوية الخلط وقم بتشكيل 16 لفة خبز منها. قم بتغطية صينية الخبز بورق خبز مبلل. ضع لفات الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

الشريحة:	2
الحرارة:	الفرن الكهربائي:درجة حرارة العلوية والسفلية 200-220° (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق) ، فرن الغاز: الإعداد على 2-3
مدة الخبز:	30- 40 دقيقة

كريمة الشيكولاتة ضبط السرعة على 5-6

المكونات:

200ملي كريمة، 150 جرام شكولاتة خام للتزيين، 3 بيضات، 50- 60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة من البراندي أو الرم، ورقائق الشكولاته.

طريقة التحضير:

اخفق الكريمة باستخدام مضرب البيض ثم انزعها من الحاوية وضعها في مكان بارد.

العربية

⚠ تحذير: خطر التعرض للجروح!

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.

△ تنبيه:

لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات المحددة في فصل"التنظيف" .

- لا تعبث بمفاتيح الأمان.
- استخدم هذا الجهاز في معالجة المواد الغذائية فقط.
- .إساءة استعمال الجهاز في أغراض أخرى قد تسبب إصابات

نظرة عامة على المكونات

1 غطاء فتحة التعبئة
2 غطاء وعاء الخلط مزود بفتحة للتعبئة
3 وعاء الخلط
4 غطاء الأمان لمحرك الخلاط
5 زر PULSE
6 مفتاح التحكم
7 رافعة لخفض/رفع الذراع
8 خطاف العجن
9 خطاف الخلط
10 مخفقة
11 حاوية الخلط
12 واقي التناثر
13 ذراع دوار

الإعداد

- أزل الجهاز وجميع الملحقات المدرجة من الصندوق.
- لإزالة أية بقايا متبقية من عملية الإنتاج، قم بتنظيف جميع الملحقات قبل الاستخدام الأولي على النحو المبيَّن تحت عنوان "التنظيف".

التوصيل الكهربائي

- تأكد من أن إمداد الطاقة الكهربائية متوافق مع المواصفات المبيَّنة على ملصق النوع.

تشغيل ماكينة العجن

△ تنبيه:

- **لا تقم** أبدًا بتنشيط الذراع (7) بعد تركيب وعاء الخلط! حيث سيؤدي ذلك إلى انقلاب وعاء الخلط.
- **لا تستخدم** أبدًا ماكينة العجن مع تركيب وعاء الخلط.

ℹ ملاحظة:
يمنع مفتاح الأمان تشغيل الجهاز دون وضع غطاء محرك الخلاط.

في حالة استخدام الخلاط، قم بتغطية عمود المحرك المرفقي الخاص بمحرك الخلاط **بغطاء الأمان**: قم بمحاذاة العلامة ◀ مع الرمز 🔓. قم بتدوير الغطاء في اتجاه الرمز 🔒.

يُرجي أيضًا الرجوع إلى الأشكال من A إلى D الخاصة بطريقة تجميع ماكينة العجن.

1. اضغط على المقبض (7). قم يدويا بتوجيه الذراع الدوار على الموضع العلوي.
2. إذا كنت بحاجة إلى واقي التناثر، قم بتركيبه الآن في الذراع الدوار من أسفل. تشير علامة السهم (C1) إلى مقدمة الذراع الدوار.
3. قم بتركيب أحد الملحقات بالعمود. التيلة المشقوقة الموجودة بالملحق يتم تثبيتها في العمود.
4. ادفع الملحق داخل العمود باستخدام القليل من الضغط وقم بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة.
5. **وعاء الخلط:** يرجى الرجوع إلى علامة 2C. حرك هذه العلامة إلى الرمز 🔓.
6. أدر وعاء الخلط في اتجاه رمز 🔒.
7. قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط.
8. تأكد مما إذا كان زر التحكم مضبوطا على الموضع "0".
9. اضغط على المقبض (7) لخفض الذراع. يجب أن تضغط على الذراع من أعلى حتى يستقر في الموضع السفلي.
10. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط معتمد.
11. قم بضبط السرعة باستخدام الجدول التالي.

العربية

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

△ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

تعليمات السلامة الخاصة بهذه الماكينة

⚠ تحذير: خطر التعرض للجروح!

- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من منفذ التيار.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط حادة.
- قبل التشغيل لابد من التأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح وتثبيتها بإحكام.
- افصل الجهاز دائمًا من مصدر الكهرباء في حال تركه دون مراقبة وقبل التركيب أو الفك أو التنظيف.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. يُرجى الاتصال بفني معتمد. ولتجنب المخاطر، يجب استبدال كبل الطاقة بكبل مماثل بواسطة جهة التصنيع أو خدمة العملاء التابعة لنا أو أي متخصص مؤهل آخر.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
- تجنب لعب الأطفال بالجهاز.

العربية

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

KM 385 CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

BOMANN®

www.bomann.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH

Internet: www.bomann.de

Stand 06/14